

## Rosé de blanc et noirs brut 2016 Deutscher Sekt b. A.



Ein perlendes Burgunder-Farbenspiel!

Unser Rosé-Sekt ist eine Besonderheit. Rotgold strahlend vereint er den Charakter von Chardonnay und Spätburgunder, die beiden klassischen Bestandteile des Champagners in neuer Machart. Alles entscheidend ist dabei die Qualität des Leseguts für den Sektgrundwein, welches speziell im Weinberg vorselektiert wird. Versektet wird im Anschluss nach traditioneller Flaschengärung. Durch das mindestens neun Monate dauernde Hefelager in der Flasche entwickelt er den besonderen Burgunderschmelz. Erst im Anschluss daran wird er degorgiert und verkorkt.

Gelbe und rote Früchtchen gibt's zur Begrüßung, begleitet von Johannisbeeren und einer frischen Mineralik auf den zweiten Schluck. Seine Anhänger schwören auf sein harmonisches Gleichgewicht aus Frische und Fülle: saftig und animierend zugleich, mit einer feinen, anhaltenden Perlage.

Brut steht übrigens für einen wunderbar trocken ausgebauten Sekt, denn diese Klassifikation kommt nach trocken und extra trocken.

Empfohlene Trinktemperatur: 6 – 8 °C

Alkohol: 12,5 % vol.

Artikel-Nr.: 78

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite