

Rosé de blanc et noir brut 2023 Deutscher Sekt b. A.



Für unseren Rosé-Sekt haben wir eine Cuvée der klassischen Champagnertrauben Spätburgunder und Chardonnay gewählt. Denn beide zusammen bringen neben einer mineralischen Feuersteinnote angenehme junge Erdbeer- und Apfelaromen in den Sekt, gefolgt von einem Hauch Johannisbeere und reifer Himbeere. Das bedeutet für das kühle Prickeln im Glas jede Menge Frische und elegante Fruchtigkeit, die mehr als lebendig unseren Sinnen entgegen perlen.

Das gut einjährige Lager auf dem Hefe-Bett während und nach der zweiten Gärung auf der Sektflasche verleiht diesem „Brut“ ausgebauten Sekt ein besonders feinperliges Mousseux bei einer wirklich „trockenen“ Struktur. Denn „Brut“ bedeutet im Sektbereich weniger als 12 g/l Restzucker, wohingegen ein trockener Sekt erst bei 17 g/l startet.

Eine wunderbare Eröffnung für ein genussreiches Menü, aber auch zu Lachs als Vorspeise oder Meeres-früchten ein Traumpartner. Ebenso ist unser Rosé-Sekt ein herrlicher Begleiter zwischen schweren Gängen oder nach tiefgründigen Rotweinen, um dem Gaumen wieder zu neutralisieren.

Empfohlene Trinktemperatur: 6 – 8 °C

Alkohol: 12,5 % vol.

Artikel-Nr.: 78

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite



Nährwert
& Zutaten:
E 317 kJ/
(76 kcal)
Pro 100 ml

