



<u>Sorte:</u>	<b>Spätburgunder Rosé Sekt brut</b>
<u>Anbaugebiet:</u>	Pfalz
<u>Boden:</u>	Lößboden mit hohem Kalkanteil
<u>vorhandener Alkohol:</u>	12,58 % Vol.
<u>Restzucker:</u>	8,6 g/l
<u>Säure:</u>	7,8 g/l
<u>Vinifizierung:</u>	sofortige Verarbeitung des gesunden Lesegutes Es wird nur der Saft verwendet, der ohne Druck von der Presse abläuft. gekühlte Gärung des Sektgrundweines im Edeltank. 18 Monate Flaschengärung
<u>Weinbeschreibung:</u>	Ein typischer Spätburgunder Rosé Sekt mit einer leuchtenden fast pink wirkenden Roséfarbe. In der Nase sehr viel Himbeere und Erdbeere dazu etwas Brioche. Am Gaumen finden wir wieder erfrischende Beerenfrüchte und eine angenehme Säure. Ein Sekt mit viel Trinkfluß.
<u>Trinktemperatur:</u>	10° -12°C
<u>Speiseempfehlung:</u>	als Aperitif zu Antipasti zu Geflügelsalat