

2018 Pinot Rosé Sekt b.A. Rheinhessen, brut, traditionelle Flaschengärung, 36 Monate Hefelager

Deutschland | Rheinhessen

Beschreibung

Der Pinot Rosé Sekt ist eine prickelnde und lebhaftige Offenbarung aus erlesenen Pinot Noir Trauben, sorgfältig gepflegt und mit Liebe geerntet. Dieser Sekt ist das Resultat einer traditionellen Flaschengärung, einer Methode, die ihm seinen unverwechselbaren Charakter und seine atemberaubende Komplexität gibt. In der Nase entfalten sich Aromen von frischen roten Beeren, besonders Erdbeeren und Himbeeren, gepaart mit einem Hauch von Zitrus und wilden Kirschen, die einen zur unmittelbaren Verkostung einladen. Hinter dieser frischen Fruchtigkeit lauert eine feine Brioche-Note, dank der langen Hefelagerung von 36 Monaten.

Am Gaumen ist dieser Pinot Rosé Sekt eine wahre Sinnesfreude. Seine lebendige Frische und Fruchtigkeit, perfekt ausbalanciert durch eine filigrane Säure, lassen die Geschmacksknospen tanzen.

Das Finale ist lang und anhaltend, mit einer subtilen Prise von Mineralität. Gerade hier zeigt sich die erstaunliche Komplexität und Eleganz dieses Sekts, der perfekt zu besonderen Anlässen, oder einfach zum Genießen mit guten Freunden passt.

Dieser hochwertige Pinot Rosé Sekt ist ein Beweis für die handwerkliche Kunst und die Leidenschaft, die in jedem Schluck steckt. Ein Getränk von absoluter Brillanz, das den Weg zu unvergesslichen Momenten ebnet. Absolut zu empfehlen!

TECHNISCHE DATEN

JAHRGANG:	2018	LAND:	Deutschland
REBSORTE:	Cuvée	ANBAUGEBIET:	Rheinhessen
KATEGORIE:	Sekt/Schaumwein	GESCHMACK:	brut
TRINKREIFE:	bis 2026	ALLERGENE:	enthält Sulfite
INHALT:	0,75 L	RESTZUCKER:	0,0 g/l
SÄURE:	0,0 g/l	ALKOHOL:	12 vol. %
TRINKTEMPERATUR:	eisgekühlt		

