



PINOT Rosé

brut, Traditionelle Flaschengärung

| | |
|----------------|--------------------|
| Jahrgang: | 2021 |
| Sorte: | 100% Spätburgunder |
| Mostgewicht: | 80°Oechsle |
| Flaschengröße: | 0,75 l |
| Restzucker: | 4,8 g/l |
| Säure: | 7,6 g/l |
| Alkohol: | 12,0 % vol. |
| Druck: | 5,2 bar |

Ausbau: Ganztraubenpressung, Sektgrundwein 12 Monate in Holzfässern spontan vergoren, 36 Monate Feinhefelagerung
Traditionelle Flaschengärung

Beschreibung: Eleganter, feinperliger Pinot Rosé Sekt aus 100% Pinot Noir Trauben alter Reben vinifiziert. Unser Pinot Rosé Sekt brut wurde nach 36-monatiger Feinhefelagerung mit einem feinen, maischevergorenen Pinot Noir als Reservewein degorgiert. So verbindet sich optimal die frische Eleganz der früh gelesenen Trauben mit der Struktur und Feinheit des roten Burgunders. Feinperlig, authentisch, mit gutem Gripp.

