



Rosé Brut Klassisches Flaschengärverfahren



Herkunft:

In verschiedenen gutseigenen Weinbergen im Remstal wachsen die Trauben für diesen Rosé Sekt.

Vinifizierung:

Die Burgundertrauben werden sehr früh von Hand geerntet, um die knackige Säure zu erhalten. Nach der Ganztraubenpressung folgte eine Spontangärung und Reifung im mehrfach belegten Barrique. Im nächsten Frühjahr wurde die zweite Gärung gestartet. Bei der traditionellen Flaschengärung reift der Sekt mindestens 9 Monate auf der Hefe in der Flasche.

Charakter:

Der Sekt läuft in einem hellen Apricot und einem feinperligen Mousseux ins Glas. Charakterisiert wird er durch seine Eleganz und Frische. Ein animierender Rosé Sekt aus klassischer Flaschengärung.

Speiseempfehlung:

Aperitif

Veganer Sekt/ Bio-Zertifiziert

