

SEKT

Cabernet Sauvignon Rosé Sekt brut

Nr. 390

Nach dem Vorbild der Champagne pressen wir unsere Trauben extrem schonend und benutzen zur Sektbereitung nur das Kernstück, die Cuvée. Der Vorlauf und die gerbstoffreiche Taille wird nicht verwendet.

Um dem Sekt mehr Komplexität zu verleihen, haben wir uns in den letzten Jahren ein Depot an Reserveweinen im kleinen Holzfass aufgebaut, die wir je nach Jahrgang in unterschiedlichem Maße einsetzen.

Revolutionäre Idee aus Cabernet Sauvignon-Trauben Sekt zu keltern.

Seit Ende 2021 rütteln wir unsere Sekte per Hand im eignen Weingut ab. Ein handwerklicher Mehraufwand der sich bezahlt macht !



WEIN Frische feine Frucht, ein Hauch von roten Beerenaromen und grünem Paprika im Abgang, elegante Perlage und eindrucksvollem Finale,

LESE

AUSBAU

LAGERFÄHIGKEIT

ESSENSEMPFEHLUNG Passt hervorragend zu Terrinen, Pasteten, Gemüsequiche, Garnelen vom Grill.

TRINKTEMPERATUR 6 °C

ANALYSE A 12,5 %vol, S , RZ 4,0 g/l

