KRANZ

VDP.SEKT

Cab & Pinot Rosé Sekt brut

Nr. 390 CP

Ein feines Zusammenspiel aus Cabernet Sauvignon und Spätburgunder. Die beiden Rebsorten vereinen sich ideal in unserem neuen Rosé-Sekt: 20 Monate Hefelager verleihen ihm Tiefe und Komplexität, begleitet von präziser Frucht und zarten briochigen Noten. Die dezente roséfarbene Tönung und das elegante Aromenspiel machen den Cab & Pinot Rosé Brut zu einem frischen Aperitif ebenso charmant als Essensbegleiter.

WEIN	Méthode traditionelle. Aromatische frische feine Frucht begleitet von animierender Säure. Beerig-herbe Aromen von Himbeere, etwas wilde Erdbeere, Johannisbeere und einem Hauch grünem Paprika im Abgang. Elegante Perlage.
LESE	Selektive, frühe Handlese der Trauben in kleine 8 kg Boxen. Aus kühlen Lagen mit kalkhaltigen Böden.
AUSBAU	Schonendes Befüllen der Kelter per Hand und als ganze Trauben mit niedrigen Drücken gepresst. Gärung und Ausbau der Grundweine ohne Schwefel im gebrauchten Barrique. Nach der Tiragefüllung 20 Monaten Lagerung auf der Hefe und mit 4g/L Dosage im Weingut degorgiert.
ESSENSEMPFEHLUNG	Passt hervorragend zu Terrinen, Pasteten, Gemüsequiche, Garnelen vom Grill.
TRINKTEMPERATUR	6 °C
ANALYSE	A 12,0 %vol, S , RZ 4,0 g/l

19 10

VDP.WEINGUT

Weingut Kranz
Mörzheimer Straße 2
76831 Ilbesheim
Tel. 06341-939206
info@weingut-kranz.de
www.weingut-kranz.de