# 2022
# Pinot Rosé 0,375l Sekt b.A. trocken

Aromatisch, Fruchtig, Vollmundig

Der Fruchtige: Dieser klassisch vergorene Rosé-Sekt zeigt eine saftige Lachsfarbe und ein belebendes Mousseux. Im Duft erinnert er an frische Erdbeeren und Himbeeren, untermalt mit leichten Anklängen von Aprikose und reifem Pfirsich. Im Geschmacksbild zeigt er sich zart und filigran durch seine schöne Balance zwischen Süße und Säure – ein Sekt für jede Gelegenheit.

Wir versekten ausschließlich mittels der „klassischen Flaschengärung“:
Dieses Verfahren ist die hochwertigste und aufwendigste Methode der Sektbereitung. Der Sektgrundwein wird unter Zugabe von Hefe und einer Fülldosage in die Original-Sektflasche gefüllt, damit sodann die zweite Gärung beginnen kann. Nach etwa vier Wochen hat sich die für den Sekt typische Kohlensäure gebildet. Jetzt reift der Sekt auf der sekteigenen Hefe mindestens neun Monate lang. Er darf sich danach mit der Bezeichnung „klassische Flaschengärung“ schmücken. Entsprechen Qualität und Reifegrad dem gewünschten Sekttyp, wird die Flasche in weiteren 21 Tagen schonend abgerüttelt. Die Hefe sammelt sich auf diese Weise im Flaschenhals, der kurz vor dem „Degorgieren“ (Enthefen) kurz vereist wird. Mit einem Degorgiereisen wird die Flasche geöffnet. Bedingt durch einen Druck von 5 bis 6 bar in der Flasche fliegt der gefrorene Hefepfropfen heraus.
Dieser sogenannte Rohsekt ist zunächst extra Brut. Erst jetzt erhält der Sekt die gewünschte Geschmacksrichtung durch Zugabe einer Dosage. Verschlossen mit einem Naturkorken, einer Agraffe (Drahtkorb) und ausgestattet mit einem Etikett ist er nun fertig zum Genuss. Ein guter Sekt braucht eben Zeit zum Wohl!

trocken
0,375 l, 12,0 vol.%
Deutscher Sekt b.A.
Enthält Sulfite
Lebensmittelkennzeichnung (via Winefo.eu / e-label.eu)

Artikelnummer: 32312
Ausbauart: Klassische Flaschengärung
Schwarzwaldweinhaus Andreas Männle
Gesamtsäure: 6,0 g/l