

2021
Pinot Rosé Sekt b.A. trocken

Aromatisch, Fruchtig, Vollmundig

Erdbeer- und Himbeer-Lover aufgepasst, der hier könnte eurer sein.

Zartes Lachsrosa, feine Perlen und direkt jede Menge Lust auf den ersten Schluck. Dieser Rosé-Sekt ist wunderbar fruchtig, aber alles andere als oberflächlich.

Frische Erdbeeren und Himbeeren treffen auf einen Hauch Aprikose und reifen Pfirsich. Dazu kommen rund 48 Monate auf der Feinhefe, die ihm eine schöne Fülle und einen feinen, cremigen Charakter geben. Süße und Säure spielen dabei wunderbar zusammen – frisch, elegant und trotzdem herrlich unkompliziert. Ob zum Anstoßen, auf der Terrasse, beim Grillen oder einfach mit den Lieblingsmenschen.

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
0,75 l, 12,5 % vol.
Deutscher Sekt b.A.
Enthält Sulfite

Artikelnummer: 32314
Ausbauart: Klassische Flaschengärung
Schwarzwaldweinhaus Andreas Männle
Restzucker: 20,6 g/l
Gesamtsäure: 7,3 g/l