

MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



Rosé Sekt

Kategorie	Grosse Gewächse Sekt	Art.-Nr.	50056
Herkunft	Deutschland	Flaschengröße	0,750 l
Anbauregion	Franken	Alkoholgehalt	12,0 % Vol.
Jahrgang	2019	Restsüße	8,0 g/l
Rebsorte	Pinot Noir	Säuregehalt	7,0 g/l
Qualitätsstufe	Sekt b.A.	Trinktemperatur	6-8°C °C
		Vegan	ja



MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Beschreibung

Ein wunderbar feinperliger und cremiger Rosé - Winzersekt im "Champagner"-Style, hergestellt nach der "Méthode traditionnelle", der traditionellen Flaschengärung nach dem berühmten französischen Vorbild: Himbeerfarbene Reflexe, würzig-fruchtige Nase mit Noten von roten Früchten wie reifen Erdbeeren und Himbeeren und einer tollen Trockenkräuterwürze. Am Gaumen elegant fruchtig, mit kräftiger, aber feiner Perlage mit unglaublich hohem Trinkfluss. Ein ganz besonderes Geschmackserlebnis für alle, die gerne Rosé - Sekt trinken und dabei auf Qualität und Herkunft achten. Dieser tolle Winzersekt eignet sich hervorragend zum Anstoßen und Genießen, vor allem zu besonderen Anlässen, als Aperitif oder auch mal zu einem fein abgestimmten Dessert. Unsere Empfehlung: Bestellen - öffnen - verkosten - verzaubern lassen von Aromatik und Schmelz! :)

Boden

Die Trauben für unseren Pinot Noir - Rosé Sekt sind auf einen ausgesprochen kargen, steilen und verwitterten Muschelkalkboden mit hohem Skelettanteil gewachsen. Dieses extreme Terroir ergibt mineralische, strukturierte und tiefgründige Weine mit viel Potenzial. Der Filetstück im Sommerhäuser Steinbach ist nochmals skelettreicher, als im übrigen Hang, wodurch der Wein noch präziser und dichter wird.

Ausbau

Die Trauben für unseren Rosé Sekt werden bereits früh gelesen. Hierbei geht es um eine gute Balance zwischen Zuckereinlagerung und Säurehaushalt in den Trauben, weniger um die physiologische Reife, um schlussendlich einen schlanken, eleganten Sekt produzieren zu können. Die Trauben werden vor der Vergärung auf etwa 6°C gekühlt, entrappt und gepresst. Der Most, ohne die roten Schalen vom Pinot, wird daraufhin in Edelstahltanks umgezogen um komplett hell zu bleiben. Hier erfolgt die alkoholische Gärung sowie der biologische Säureabbau (BSA). Dieser Wein ergibt den sogenannten Grundwein mit etwa 8-9% Alkohol. Nach einem Ausbau von etwa 2-3 Monaten wird der Wein für die zweite Gärung in Schaumweinflaschen umgefüllt und für mindestens 9 Monate inklusive der Vollhefe gelagert. Anschließend wird die Hefe degorgiert und mit dem gleichen Schaumwein aus einer anderen Flasche wieder aufgefüllt. Nach einer weiteren Flaschenreife von mindestens 1 Monat ist dieses besondere Produkt trinkbereit.

