



Rosé Sekt

Art.-Nr.: 704

Kategorie:	Sekt&Secco
Rebsorten:	Monarch, St. Laurent
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Baden
Geschmacksrichtung:	trés sec (extra trocken)
Qualitätsstufe:	Winzersekt
Bio zertifiziert:	Ja (DE-Öko-039)
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	12,0 % Vol.
Trinktemperatur:	8 - 10 °C
Ausbau:	klassische traditionelle Flaschengärung
Boden:	sandiger Lös Lehm

Beschreibung:

Der Rosé Sekt ist der erste Biozertifizierte Sekt des Weinguts. Herrlich dunkle Rosé-Farbe im Glas, wunderbarer Duft nach frischen reifen Himbeeren und Erdbeeren.

Passend zu süßen oder auch herzhaften Kleinigkeiten...oder auch einfach nur so!

Ausbau:

Hergestellt im Champagner-Verfahren, oder auch traditionelle Flaschengärung genannt.

Das bedeutet: der Sektgrundwein wird wie beim Stillwein ganz klassisch vergoren. Nach Beendigung der ersten Gärung muss der Grundwein mindestens 9 Monaten auf der Hefe lagern.

Im Anschluss wird der Grundwein in Flaschen gefüllt, es wird nochmals Hefe zugesetzt und die 2. Gärung in der Flasche wird eingeleitet.

Durch die 2. Gärung entsteht die Kohlensäure, welche die wunderbar angenehme Perlage hervorruft.



maier

BIO – WEINGUT – BADEN



Speiseempfehlung:

Geflügel, Fisch, Krebstiere, Muscheln, Gebraten, Gebacken, Gedünstet, Weichkäse, Knollen o. Rüben, Schalenfrüchte, Pfeffer, Weißbrot, Brot, Kuchen, Eis, Vegetarisch

Passt gut zu:

Geschenk, Mädelsabend, Date, Kaminabend, Besondere Anlässe, Aperitif

