

## WEINEXPERTISE

<b>JAHRGANG:</b>	2017
<b>NAME:</b>	Spätburgunder Rosé Sekt
<b>QUALITÄTSSTUFE:</b>	Traditionelle Flaschengärung
<b>GESCHMACK:</b>	trocken
<b>ALKOHOL:</b>	12,5 Vol. %
<b>SÄURE:</b>	6,6 g/Ltr.
<b>RESTZUCKER:</b>	26,6 g/Ltr.
<b>FLASCHENINHALT:</b>	0,75 Liter
<b>ANBAUREGION:</b>	Baden/Ortenau
<b>ERZEUGER:</b>	Alde Gott Winzer Schwarzwald eG, D-77887 Sasbachwalden
<b>BODENART:</b>	Granit- und Sandsteinverwitterungsböden
<b>ARTIKELNUMMER:</b>	9037
<b>EAN:</b>	4011993903717



<b>BESCHREIBUNG:</b>	Unsere Sekte werden alle im klassischen Flaschengärverfahren aus ausgewählten Grundweinen hergestellt. Gewonnen wird er Grundwein für diesen Sekt aus der Rebsorte "Pinot" (Blauer Spätburgunder rosé gekeltert). Dieser Sekt lagerte lange auf der Hefe bevor er bei uns von Hand gerüttelt und degorgiert wurde. Längere Lagerung auf der Hefe bedeutet feineres Spiel der Kohlensäure und auch Geschmacklich eine bessere Qualität.
<b>PASST ZU:</b>	Sektempfang, als Aperitif. Ideal zum Häppchenbuffet.
<b>TRINKTEMPERATUR:</b>	10 - 12 °C
<b>CHARAKTERISTIK:</b>	Farbe: strahlendes Rosé. Feine Fruchtnoten erinnern an Himbeere und Erdbeere, lebhaft, rassig, anhaltendes Bukett.