



WEINMANUFAKTUR
UNTERTÜRKHEIM

2015 Pinot Rosé Sekt extra trocken

Art.-Nr.: 9415

Weinberg & Keller

Weinanbau:



Für unsere Sekt-Kreationen wird nur selektiertes und gesundes Lesegut mit 80° Öchsle verwendet, um ausgereifte und charaktervolle Winzersekte zu erzeugen.

Weinausbau:



Die Winzersekte werden ausschließlich im Champagnerverfahren, das heißt in der traditionellen Flaschengärmethode, im eigenen Sektkeller hergestellt. Die Lagerzeit auf der Hefe dieses Sektes geht weit über die gesetzlichen Vorgaben von 9 Monaten hinaus und beträgt bis zu 20 Monate.

Weinbeschreibung

Farbe:



Lachsfarben mit bronzenen Reflexen.

Perlage:



Lebhafte, feine Perlage.

Aroma:



Diese wunderschönen Erdbeer- und Preiselbeeraromen versetzen in Feierlaune.

Sektcharakter:



Feinste am Gaumen verführt dieser Winzersekt mit feinsten Perlage, unterlegt von einer verlockenden Erdbeerfrucht und einer eleganten Süße. Ein perlendes Elixier, welches Freude macht.

Empfehlung:



Dieser Sekt ist schon für sich Anlass genug und kann zwischendurch ganz unkompliziert genossen werden. Ein bis zwei Flaschen sollten immer zu Hause kalt gestellt sein!



ANALYSEWERTE:

Alkohol: 12,5%

Zucker: 13.5g

Säure: 6.9g