



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 Löss-Lehm

Beschreibung:

Der Rosé-Sekt fällt durch seine kräftige Farbe im Glas auf. Nach dem Einschenken präsentiert dieser Sekt einen wunderbaren Duft nach frischen reifen Himbeeren und Erdbeeren. Die feine Perlage sorgt für ein angenehmes Mundgefühl und macht Lust auf einen weiteren Schluck.

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



maier

BIO – WEINGUT – BADEN



Ausbau:

Die Trauben für unsere Sektgrundweine werden meist als erstes gelesen, um zu hohe Alkoholgehalte zu vermeiden. Unsere Sekte werden mit den traditionellen Flaschengärverfahren hergestellt.

Nach dem Hefelager im Edeltank wird der Grundwein in die Flasche gefüllt und mit Hefe versetzt. Daraufhin erfolgt die zweite Gärung in der Flasche. Während der zweiten Gärung entsteht Kohlensäure, die im Sekt gebunden ist. Nach Beendigung der Flaschengärung erfolgt eine mindestens neunmonatige Hefelagerung. Nach dem Hefelager folgt das Abrütteln der Hefe mit anschließender Degorgierung. Hierbei wird das Hefedepot aus dem Sekt entfernt. Anschließend kann der Restzuckergehalt eingestellt werden, bevor die Flaschen mit dem Sektkorken verschlossen werden.

Speiseempfehlung:

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

Passt gut zu:

Geschenk, Mädelsabend, Date, Aperitif

