

Sekt Rosé Réserve Brut

Sekthaus Raumland



Beschreibung:

Aromenprofil:

Edles, glitzerndes Rosé wie ein Rosenquarz schimmernd. Im Duft wirkt er leichtfüßig mit Nuancen von roten Sommerbeeren, getrockneten Hibiskusblüten und pinker Grapefruit. Im Glas lebhaft und fruchtbetont, mit feinen Zitrusnoten auf einem dezente mineralischem Fundament aufbauend. Schöner Nachhall und Länge.

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland: Deutschland

Ausbau: 10 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1230016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sekt Rosé Réserve Brut

Sekthaus Raumland

Herkunft:	Deutschland
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.