



Sekt Rosé Prestige

Extra Brut, Griesel & Compagnie

Deutscher Winzersekt der Extraklasse

Beschreibung:

Seit 2013 prägt Nico Brandner die deutsche Sektszene mit einer unverwechselbaren Handschrift. Seine Schaumweine haben nicht nur Griesel zu einer der spannendsten Sektradressen des Landes gemacht, sondern auch die Hessische Bergstraße wieder ins Rampenlicht gerückt. Das kühle Klima am Rand des Odenwalds liefert die Grundlage: präzise, frische Grundweine mit viel Spannung. Der Rosé Prestige reift beeindruckende 48 Monate auf der Hefe und zeigt eindrucksvoll, wie viel Klasse deutscher Sekt besitzen kann. Feine Perlage, Kräuter- und Apfelnoten, dazu Rhabarber, Erdbeere und ein subtiler Rauchton vom langen Hefelager. Am Gaumen straff, präzise und zugleich aromatisch vielschichtig, mit großartigem Zug und langem Nachhall.

Aromenprofil:

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

Produzent: Griesel & Compagnie

Alkoholgehalt: 12.0%

Artikelnummer: 1442921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sekt Rosé Prestige

Extra Brut
Griesel & Compagnie

Herkunft:	Deutschland
Alkoholgehalt:	12.0%
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.