



## Sekt Rosé Brut

Griesel & Compagnie

Der perfekte Essensbegleiter

**Beschreibung:**

Ein deutscher Top-Sekt aus klassischer Flaschengärung – also der Herstellungsmethode, die aus der Champagne bekannt ist und anerkanntermaßen die hochwertigsten Schaumweine hervorbringt. Die Pinot Noir- und Pinot Meunier-Trauben wurden früh geerntet, um die frischen Akzente der Früchte zu betonen und eine lebendige Säure zu erhalten. Anschließend wurde der Grundwein spontan vergoren, bevor er zu 80 % in Edelstahltanks und zu 20 % in Barriques reifen durfte. Seine edle Farbe erhält dieser feingliedrige Rosé-Sekt – wie es traditionell auch in der Champagne üblich ist – durch die Assemblage mit einem kleinen Anteil Rotwein.

**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

**Artikelnummer:** 12555--

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Größe: A7 74x105

### **Sekt Rosé Brut**

Griesel & Compagnie

**Herkunft:**

Deutschland

**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.