



Sekt Rosé Prestige Brut

Sektmanufaktur Strauch (Bio)

Feinperlig, fruchtig, frisch

Beschreibung:

Ein finessenreicher Rosé-Schaumwein aus den klassischen Champagnersorten Chardonnay und Pinot Meunier. Durch das lange Hefelager in der Flasche besitzt dieser Sekt ein überaus elegantes Mousseux. In der Nase herrlich fruchtig mit Noten von Johannisbeeren, Erdbeeren und Sauerkirschen, am Gaumen perfekt ausbalanciert, mit feiner Kräuterwürze, guter Säurestruktur und zartem Schmelz.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Rheinhessen
Produzent:	Sektmanufaktur Strauch
Bewertung(en):	
Ausbau:	36 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
Rebsorte(n):	46% Pinot Noir, 27% Chardonnay, 27% Pinot Meunier
Artikelnummer:	12774--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sekt Rosé Prestige Brut

Sektmanufaktur Strauch (Bio)

Herkunft: Deutschland
Bewertung(en):
Rebsorte(n): 46% Pinot Noir, 27% Chardonnay, 27% Pinot Meunier
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
Ausbau: 36 Monate im Barrique
Service: Gekühlt bei 6-10 Grad servieren