



2011 Sekt Monrose

Grande Cuvée Extra Brut, Sekthaus Raumlund

Wird nur in besten Jahren erzeugt

Beschreibung:

Auch wenn der Name im ersten Moment einen Rosé vermuten lässt, handelt es sich hier um einen weißen Sekt. Benannt ist er nach der Frau des Produzenten, Heide-Rose – das hat bei Raumlund Tradition, auch nach den beiden Töchtern wurden erstklassige Sekte benannt. Die Grande Cuvée MonRose verkörpert die absolute Spitzenliga von Volker Raumlund. Gekeltert wird dieser Weltklasse-Sekt wird aus den drei Rebsorten, die auch Champagner-Cuvées prägen: Chardonnay, Pinot Meunier und Pinot Noir. Über 120 Monate Hefelager, eine besonders sorgfältige Selektion während der Ernte sowie die geringe Saftausbeute beim Pressen sorgen für eine beeindruckende aromatische Tiefe und eine außerordentliche Komplexität im Geschmack.

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:	Diverse Regionen
Produzent:	Raumlund
Bewertung(en):	
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Rebsorte(n):	Spätburgunder (Pinot Noir), Chardonnay, Pinot Meunier
Artikelnummer:	1256511

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sekt Monroe

Grande Cuvée Extra Brut
Sekthaus Raumländ

Herkunft: Deutschland
Bewertung(en):
Rebsorte(n): Spätburgunder (Pinot Noir), Chardonnay, Pinot Meunier
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 12.0 %
Service: Gekühlt bei 6-10 Grad servieren