

auch in
1,5L



2018 ROSÉ Réserve

Der zarte Rosé-Ton lässt nicht ahnen, was folgt: In der Nase treffen Hefe-Aromen auf den Charakter vom Pinot. Am Gaumen ein Wettbewerb zwischen Kraft, Finesse und Eleganz – ein internationaler Prestige Rosé.

„Sorgt für rasant geleerte Kelche“ GAULT & MILLAU



FAKTEN

3910 – 0,75 L / 3930 – 1,5 L

SPÄTBURGUNDER

SEKT B.A., RHEINGAU

HEFELAGER: 36 Monate / DEGORGIERT AM: 15. März 2023

ALKOHOLGEHALT: 12% vol – SÄURE: 7,4 g/L – RESTZUCKER: 3,1 g/L

REIFEPOTENZIAL: 3–5 Jahre ab Degorgierdatum

UND WAS DAZU?

Großer Sekt verträgt kraftvolle Speisen. Die Struktur vom Rosé Réserve hat Einflüsse von Gerbstoff. Dieser Gerbstoff erlaubt einiges, z.B. ein kurz gebratenes Lammkotelett oder ein auf der Haut gegrillter Edelfisch.

SERVIERTEMPERATUR: 6–8°

Traditionelle
Flaschengärung

alle Sekt sind
Jahrgangssekte

immer
Brut