



# Pinot Rosé Sekt

**brut**

**Weinbeschreibung:** Cuvée aus verschiedenen Burgundersorten. Die Grundweine sind im Holzfass gereift. 40 Monate Hefelager. Lachsfarben strahlt der Rosé im Glas. Bukett von frischen Himbeeren und kleinen Walderdbeeren. Viele kleine Perlen reihen sich zu einer endlosen Schnur aneinander. Frische reife Beeren tanzen auf der Zunge und beleben durch die erfrischende Säure den Gaumen und das Gemüt. Eine wunderbare Balance zwischen Süße und Säure gepaart mit reifen Sommerbeeren und einen Hauch Blutorange mit Orangenzesten.

**Jahrgang:** 2014

**Qualitätsstufe:** Sekt b.A.

**Produkt Nr:** 0112

**Füllvolumen:** 75 cl

**Alkoholgehalt:** 12,5 %

**Süße:** 10,9 g/l

**Säure:** 6,5 g/l

**Ausbau:** Traditionelle Flaschengärung



**Wein & Sekthaus Alois Kiefer GmbH**  
Mühlstraße 2 • 67487 St. Martin  
Telefon: 0 63 23 / 20 99  
E-Mail: [weinundsekthaus@aloiskiefer.de](mailto:weinundsekthaus@aloiskiefer.de)