



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