Cuvée Rosé 2018

Sekt - klassische Flaschengärung - brut

Es gibt einen neuen Sekt aus dem Jahrgang 2018. Nach der obligatorischen klassischen Flaschengärung von mindesten 9 Monaten ist nun die erste Charge frisch degorgiert. Der Sekt Cuvée Rosé aus Spätburgunder & Chardonnay zeigt sich sehr fruchtig, saftig, mit guter Struktur und animierend. Mit zarter Lachsfarbe regt dieser Sekt charmant zum Verkosten an.

Duft: Die feine Perlage trägt Aromen von Quitte, Melone, Vanille und dezenten Röstaromen in die Nase des Genießers.

Geschmack: Er ist angenehm kräftig, zeigt sich saftig und frisch, gepaart mit einer milden animierenden Säure. Ein wahrer Genuß!

Analyse: Alk.: 13 %Vol. Säure: 6,1 g/l Rz.: 8,9 g/l

Hinweise: vegan; enthält Sulfite

Zertifizierungen: DE-Öko 039, Ecovin

Hinweise: vegan; enthält Sulfite

Trinktemperatur: 10 - 12° C

Trinkreife: Jetzt, kann aber auch noch bei uns auf der Flasche reifen. Bei uns wird der Sekt alle paar Monate frisch degorgiert. Dies ist wichtig, denn ist der Sekt von der Hefe getrennt, sollte man ihn nicht allzu lang lagern und in den nächsten 1-2 Jahren trinken.

Speiseempfehlung: als Aperitif, Fischgerichten Meeresfrüchten, Salaten und Fruchtdesserts.

… Ideal für Festlichkeiten und wenn es was zum feierlichen Anstoßen gibt!

Weingut Dr. Benz
Kirchberghof ● 79341 Kenzingen-Bombach (BADEN) ● Pfadweg 5
Tel.: 07644/1261 ● Fax: 07644/4054
www. weingut-dr-benz.de ● e-mail: info@weingut-dr-benz.de