



SEKT PINOT ROSÉ BRUT



VINIFIKATION

Von Hand in der Lage Wachenheimer Mandelgarten gelesen und behutsam gekeltert, um nur feine Farbnuancen aus den Schalen herauszulösen. Wir verwenden hierbei nur die ersten Pressfraktionen um den späteren Sekt äußerst schlank und feingliedrig zu halten. Nach der gezügelten Weinvergärung in unserem Keller wird dieser Sekt in traditioneller Flaschengärung hergestellt, also einer zweiten Gärung in Flaschen unterzogen. Nach mindestens 18 monatiger Gär- und Lagerzeit wird die Hefe in den Flaschen in traditioneller Weise "abgerüttelt". Nach etwa drei Wochen Rüttelzeit wird kurz der Hals kurz eingefroren, die Flasche kann nach oben gedreht werden und der Kronkorken mit dem daran festgefrorenen Hefepfropf entfernt ("degoriert"). Anschließend wird die Flasche begefüllt, verkorkt, etikettiert und ist damit fertig zum Genuß und sollte binnen zwei Jahren getrunken werden. Auf dem Rückenetikett unserer Sekte wird der Beginn dieser Frist mit dem Kürzel: "Deg." und folgend des Monats und Jahres angegeben.

SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Ein feiner, lachsfarbener Winzersekt, mit seinem Duft an Aprikosenmarmelade und Erdbeerparfait erinnernd. Die Dosage " Brut" verleiht ihm eine dezente, ganz feine Süße die den eleganten Körper dieses Sektes abrundet.

TRINKEMPFEHLUNG

zum Brunch , Sommerfest und mehr..

ALLGEMEINES ZUM WEIN

Die im Gegensatz zum traditionellen Rieslingsekt wesentlich geringere Säure macht den Rosé Sekt zu einer wunderbaren Alternative. Besonders als Einleitung zu einem Sommer-Sonntag-Brunch ist es die perfekte Wahl.

PREISLISTEN-NR.
36

REBSORTE
Spätburgunder Rosé

KLASSIFIKATION
Sekt
(im Verbrauchsteuerlager (NEU)
DE00002073218)

INHALT
750 ml

ALKOHOL
12,0 % vol

SÄURE
7,7 g/l

RESTSÜSSE
9,1 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI
22,4 g/l

ABFÜLLDATUM
4. Februar 2020

LOSNUMMER
Los Nr.
18030_DEG_O2_2020

EAN
0705632774670

EAN-VERPACKUNG
0705632774687

ANGABEN GEMÄSS LEBENSMITTELINFORMATIONENVERORDNUNG

Bei allen Weinen handelt es sich um deutsche Erzeugnisse. Alle unsere Weine, Sekte und Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure enthalten Sulfite und Alkoholgehalte zwischen 7,0 %vol und 14,5 %vol, Brände bis zu 42 %vol. Weitere nach der Lebensmittelverordnung vorgeschriebene Informationen zu unseren Produkten können Sie ganz bequem telefonisch unter 06322 5830 oder per E-Mail unter info@weingut-egon-schmitt.de erfragen.



Weingut Egon Schmitt - Am Neuberg 6 - D-67098 Bad Dürkheim - Inhaber: Jochen Schmitt

Tel +49 (0) 6322 5830 - Fax +49 (0) 6322 68899 - info@weingut-egon-schmitt.de - www.weingut-egon-schmitt.de - facebook.com/weingutegonschmitt

Erstelldatum 28.04.2024 20:59:36