



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. So geht er quasi als Blanc de Noirs in die Weinvergärung in unserem Keller. Für seinen weiteren Weg der traditioneller Flaschengärung wird der Grundwein im zeitigen Frühjahr zur zweiten Gärung zusammen mit Hefe und Zucker in Sektflaschen abgefüllt. 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 - und im Falle des Pinot Rosé geschieht dies mit Spätburgunder Rotwein, um dem Sekt seine animierende Farbe und eine feine ätherisch-frische Note mit auf den Weg zu geben. Im Anschluss wird er 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

Als Einleitung zu einem Sommer-Sonntag-Brunch ist er die perfekte Wahl, aber auch als erfrischendes After-Work-Special ein toller Start in den Feierabend.

ALLGEMEINES ZUM WEIN

Als die "Pinots" fasst man im französischen Sprachraum die "Burgunder" Rebsorten zusammen, Folglich ist der Pinot Noir wörtlich übersetzt ein "schwarzer Burgunder", im deutschen allerdings als Spätburgunder bekannt und als Rebsorte zur Bereitung frischer und wohlstrukturierter Sekte bewährt. Dennoch dürfte ein Pinot Sekt auch die Rebsorten Weißer und Grauer Burgunder umfassen, ebenso wie der Chardonnay zu dieser Rebsortenfamilie dazugehört. Dennoch ist unser Pinot Rosé Brut gänzlich aus Spätburgunder Trauben bereitet, der - neben dem Chardonnay und Riesling - seit jeher als eine der edelsten Grundweine für elegante und ausdrucksvolle Sekte gilt.

PREISLISTEN-NR.
36

REBSORTE
Spätburgunder Rosé

KLASSIFIKATION
Sekt

INHALT
750 ml

ALKOHOL
12,5 % vol

SÄURE
6,8 g/l

RESTSÜSSE
9,5 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI
21,4 g/l

LOSNUMMER
Los Nr.
20035_DEG_12_21

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 29.03.2024 14:53:08