Weinpass

Rheingau Pinot Rosé Winzersekt b.A. Brut

Eine Verführung auf die leichte und elegante Art. Der reinrassige Spätburgunder begeistert nicht nur Roséfreunde. Seine Farbe erhält er durch die Saignée Methode. Bei diesem Verfahren wird aus dem Gärbehälter mit der Rotwein-Maische nach einigen Stunden oder Tagen ein Teil des Mostes ohne Pressung abgezogen. Dieser Teil wird zu Roséwein weiter vergoren. Er reift dann teilweise in großem Holz, wo er auch einen biologischen Säureabbau durchläuft. Das unterstützt seine leichtfüssige Cremigkeit. In der Nase intensive Rote Johannisbeere mit einem Hauch Minze. Am Gaumen feinste Perlage, unheimlich saftig-fruchtig mit einer herrlich-verspielten Säure, die ein regelrechtes Tänzchen auf der Zunge vollführt. Eben die perfekte Verführung.

89/100 Punkte VINUM

Erzeuger:	Wein - und Sektgut Barth
Anbaugebiet:	Rheingau
Rebsorte:	Spätburgunder
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 2-3 Jahre
Weinart:	Sekt
Land:	Deutschland
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	brut
Vegan:	ja
Passt zu:	Französischer Gemüsequiche, Snacks mit Käse und Schinken, Johannisbeersorbet
Artikel-Nr.	57383
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	DE-ÖKO-039
Schweflige Säure frei (mg/l)	13
Gesamtsäure (g/l)	6,1
Restzucker (g/l)	6,4
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	39
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,5
Weinstil	ausgewogen

© Peter Riegel Weinimport. Die Weinanalyse stellt lediglich einen Durchschnittswert dar.