

Rheingau Pinot Noir Rotsekt b.A. Brut

Die seltene Kunst der Erzeugung von Rotsekten beherrschen nicht viele Winzer. Es ist eine Gradwanderung, die Tannine des Rotweins mit der Perlage eines Sekts harmonisch zu vereinen. Der Sektspezialist Barth ist auch hier ein Virtuose seines Fachs. 100 % Spätburgunder vergären drei bis vier Tage auf der Maische. Dadurch extrahiert er viel Farbe und Beerendaroma, aber nur wenig Tannin, um eine schöne Balance zu erhalten. Der Grundwein reift ein Jahr im großen Holz, bevor er für die zweite Gärung auf die Flasche kommt. 90 Monate liegt der Wein auf der Hefe, bevor er degorgiert wird. In der Nase feines Brombeer- und Veilchenaroma, aber auch Würze. Am Gaumen entfaltet er die volle Typizität eines Spätburgunders. Fein ausbalanciert mit sanftem Tannin und guter Struktur ist er sicher der weinigste Barth-Sekt. Rote Perlen mit viel individuellem Charme und Ausdruck.

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:	Rinder-Carpaccio, Rote Beete-Suppe, Schokoladenkuchen
Artikel-Nr.	57385
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	DE-ÖKO-039
Schweflige Säure frei (mg/l)	9
Gesamtsäure (g/l)	5,9
Restzucker (g/l)	7,8
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	57
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,8
Weinstil	ausgewogen

