

Expertise

SEKT PINOT-NOIR Rosé trocken

Qualitätsstufe: Turm

Rebsorte: Spätburgunder

Optimale Serviertemperatur: 6 – 8° C

Verschluss: Naturkork mit Agraße

Restsüße: 20,9 g/l · Säure: 6,6 g/l · Alkohol: 12,0 %

Sektbeschreibung

Die Bezeichnung Pinot Noir wird als Synonym für die rote Rebsorte Spätburgunder genutzt.

Bei der Sektherstellung wird dem fertigen Grundwein etwas Hefe und Süße zugegeben, um anschließend zusammen in die zweite Gärung geschickt zu werden. Nach der Gärung wird die Hefe entfernt und die „Versanddosage“ hinzugefügt. Diese Mischung besteht aus dem Grundwein und, je nach gewünschtem Restzuckergehalt des Sektes, einer bestimmten Menge Süße. So lässt sich der Sekt optimal einstellen.

In schöner Lachsfarbe präsentiert sich dieser Spätburgunder Rosé Sekt im Glas. Duftige Fruchtaromen nach reifen Erdbeeren und Holunder prägen die Nase. Im Geschmack ein volles Bukett von frischen Erdbeeren, umspielt von dezenter Vanille. Das Mousseux ist lebendig und anhaltend feinperlig. Die feine Restsüße verleiht dem Sekt einen eleganten Abgang mit edler Finesse.

Gut gekühlt ein prickelnder Genuss für jedermann.

Speiseempfehlung

Als Aperitif! Oder zu einem Pfirsich-Tomaten-Brotsalat mit Himbeer-Vinaigrette. Auch für eine Erdbeerbowle eignet sich der Sekt als fruchtige Komponente. Probieren Sie doch mal ein im Martiniglas serviertes Erdbeer-Melissen-Sorbet, aufgefüllt mit unserem Sekt.

