

Winzersekt Expertise

Bezeichnung **Pinot Rosé**
Winzersekt Brut

Jahrgang 2024

Rebsorte Blauer Spätburgunder

Analysewerte Alkohol: 12,0 % vol
Säure: 6,1 g/l
Restsüße: 8,4 g/l

Vinifizierung Grundwein: alkoholische Gärung und anschließender
Ausbau imahltank, danach traditionelle Flaschengärung
über 18 Monate

Trinktemperatur 8° – 10° Celsius

Verkostungsnotiz

Farbe: zartes Lachsrosa

Mousseux und Perlage: lebhaftes Mousseux, sehr feine, lang anhaltende
Perlage

Nase: die zarten Aromen von roten Beeren, Erdbeeren vor allem, werden
ergänzt durch florale Noten und einen Hauch Hefengebäck

Gaumen: die elegante Perlage begleitet eine leicht herbe Saftigkeit, es
wiederholen sich die Noten von roten Beeren, der Abgang ist lang und von
einer feinen Säure geprägt

Speise Empfehlung

Im Zweifel geht ein guter Winzersekt immer, und zwar nicht nur als Aperitif
oder zum „anstoßen“. Unser Geheimtipp zum Pinot Rosé bleibt der Risotto
mit Garnelen und rotem Pfeffer. Auch zu einem Fruchtsorbet im
Zwischengang können wir den Rosé nur empfehlen.

Besonderheiten

Seit Gründung des Weinguts stellen wir Winzersekte her und sind stolz auf
über 35 Jahre Erfahrung in der Méthode Traditionelle, die früher
Champagner Methode genannt werden durfte.

