Moosmann
REBEN · SONNE · LIEBE

Winzersekt Expertise

Bezeichnung	Pinot Rosé Winzersekt Brut
Jahrgang	2020
Rebsorte	Blauer Spätburgunder
Analysewerte	Alkohol: 12,5 % vol Säure: 6,6 g/l Restsüße: 10,3 g/l
Vinifizierung	Grundwein: alkoholische Gärung und anschließender Ausbau im Stahltank, danach traditionelle Flaschengärung über 18 Monate
Trinktemperatur	8° – 10° Celsius

Verkostungsnotiz

Farbe leuchtendes Lachsrosa

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

Nase die zarten Aromen von roten Beeren, Himbeeren vor allem, werden ergänzt durch florale Noten und einen Hauch Hefegebäck

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.

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.