



## SEKT ROSÉ

Auf eiszeitlichen Gletschermoränen gelegen, verschreiben wir uns der Feinheit und Präzision. Es geht um Proportion, nicht Wucht. Karge von Geröll und Schotter durchzogene Böden, wie sie uns vor etwa 10.000 Jahren der Reithalgletscher herangeschliffen hat, prägen die mineralische, salzige und fast kristalline Struktur unserer Weine. Ihnen dieses einzigartige Terroir schmeckbar zu machen ist unser erklärtes Ziel.

Unsere Sekte werden aus den klassischen Champagnersorten wie Chardonnay und Spätburgunder hergestellt. In mühevoller Handarbeit, der traditionellen Flaschengärung, entstehen hier Schaumweine auf höchstem Niveau.

Der Sekt Rosé ist der ideale Aperitif für sommerliche Menüs und begeistert fast jeden Gaumen. Aus 100% Spätburgunder des Jahrgangs 2023 vinifiziert, profitiert er von einem moderaten Hefelager von anderthalb Jahren, das ihm jugendlich-frische Eleganz verleiht. In der Nase entfalten sich feine beerige Noten, während die druckvolle, dennoch balancierte Säure dem Sekt Leichtigkeit und Raffinesse schenkt – perfekt für genussvolle Momente zu jeder Gelegenheit.

<b>Flaschengröße in L</b>	0,75	<b>Alkoholgehalt</b>	12,5 % vol
<b>Säure</b>	7,6 g/l	<b>Restsüße</b>	9,2 g/l
<b>Geschmack kurz</b>	brut	<b>Trauben</b>	Spätburgunder
<b>Anbaugebiet</b>	Gletschermoräne: sandiger Lehm mit Schotter und Geröll	<b>Lesé &amp; Ausbau</b>	Handlese, Ganztraubenpressung, Ausbau im Edelstahl, 1,5 jähriges Hefelager auf der Flasche, unfiltriert.
<b>Allergene</b>	Sulfite	<b>Zutaten</b>	Trauben, Saccharose
<b>Enthält geringfügige Mengen</b>	Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß, Salz		