



SEKT ROSÉ

Assemblage: 100% Pinot Noir

Degorgiert: Juli 2025

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 Reihaltgletscher 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 ein hervorragender Aperitif für sommerliche Menüs und trifft so gut wie jeden Gaumen. 100% Pinot Noir aus dem Jahrgang 2023 und ein moderates Hefelager von anderthalb Jahren lassen diesen Sekt jugendlich und fruchtig erscheinen.

Klassifikation	Assemblage: 100% Pinot Noir Degorgiert: Juli 2025	Flaschengröße in L	0,75
Alkoholgehalt	12,5 % vol	Säure	7,6 g/l
Restsüße	9,2 g/l	Geschmack kurz	brut
Anbaugebiet	Gletschermoräne: sandiger Lehm mit Schotter und Geröll	Lesé & Ausbau	Handlese, Ganztraubenpressung, Ausbau im Edelstahl, 1,5 jähriges Hefelager auf der Flasche, unfiltriert.
Allergene	Sulfite		

SCHMIDT AM BODENSEE

Hattnau 62

88142 Wasserburg / Bodensee

Telefon: +49 (0) 83829 432174

weingut@schmidt-am-bodensee.de

www.schmidt-am-bodensee.de