



Rosenmuskateller Rosé Sekt

Art.-Nr.: 501626

Kategorie:	Winzersekt & Perlwein
Rebsorten:	Rosenmuskateller
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Jahrgang:	2022
Geschmacksrichtung:	sec (trocken)
Qualitätsstufe:	Sekt b.A. Traditionelle Flaschengärung
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	12,0 % Vol.
Restsüße:	29,4 g/l
Säuregehalt:	6,6 g/l
Trinktemperatur:	8 °C
Ausbau:	Traditionelle Flaschengärung

Beschreibung:

Ein Blumenstrauß von Wildrosen und Holunderblüten trifft auf die Spritzigkeit der Zitrone. Feinperlig und elegant, mit einem langanhaltenden Geschmack nach Erdbeere.

Die Kombination der eigenen Restsüße mit Würze, Frucht und Aromatik bilden einen unvergleichlichen Genuss.

Ein sehr beliebter Sekt, ein Saisonhighlight auch mit frischen Erdbeeren im Glas.

Ausbau:

Unsere Sekte werden nach der hochwertigen Methode der „Traditionellen Flaschengärung“ erzeugt. Hierbei werden die Sektgrundweine bei der zweiten Gärung neun Monate in der Flasche verkorkt, vergoren und degorgiert. Winzersekte beruhen auf dem Wissen der Champagnerherstellung. Handgerüttelt bestechen Sie durch ihre Feinperligkeit, Sortenklarheit und Frucht.





Speiseempfehlung:

Früchte

Passt gut zu:

Geschenk, Mädelsabend, Date, Besondere Anlässe, Aperitif

Nährwertangaben je 100ml:

Energie	349 kJ/83 kcal
Kohlenhydrate	4,0 g
Zucker	3,0 g
Enthält geringfügige Mengen von:	
Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß, Salz	

Zutaten:

Trauben, Saccharose, Versanddosage, Konservierungsstoffe und Antioxidantien: Schwefeldioxid (E220)

