



BARTH Rosalie

- Rebsorte:** 100% Dornfelder und Rotberger - BIO -
- Herkunft:** Rheingau
- Vinifikation:** 100% Vollreife Trauben, handverlesen selektiert. Nach etwas längerer Maischestandzeit, um die rote Farbe zu extrahieren, wurden die Trauben schonend gepresst und der Saft mit Kohlensäure versetzt. 100% BIO und 0,00% Alkohol
- Analyse:** Säure: 6,6 g/l
Zucker: 156,4 g/l
Alkohol: 0,0 %vol.
- Beschreibung:** BARTH Rosalie schmeckt herrlich spritzig nach allerbesten Trauben. Die Farbe zeigt die hohe Qualität der Trauben.
- Trinktemperatur:** 6-8 °C
- Zusätzliche Info:** „Wein ist unser Leben, Sekt unsere Leidenschaft“. Seit den 90er Jahren versektet das VDP-Weingut selbst – die Qualität kommt dabei nicht von ungefähr, sondern resultiert aus intensiver Arbeit im Weinberg und im Keller. Alle Sekte werden nach der traditionellen Methode, der klassischen Flaschengärung, versektet und bleiben in der Regel 24 Monate auf der Hefe.

