

Sekt PINOT ROSÉ brut - BIO



ROTE BEEREN – BAISER – SALZIG

Der Verführer: wickelt Sektbegeisterte mit beerenfrischer Leichtigkeit um den kleinen Finger. Am Gaumen erahnt man cremiges Johannisbeerbaiser mit einem Hauch Minze. Getragen auf feinen Perlen und umspielt von erfrischender Säure schwebt es wie ein Aromenwölkchen vorbei, noch verwirbelt von einem herzhaft-salzigen Lüftchen, das der Aromenkomposition Tiefe verleiht.

Der PINOT Rosé brut ist ein reinrassiger Spätburgunder. Seine Farbe erhält er durch die "Saigner Methode". Danach wird der Grundwein abgepresst und reift zu einem Teil in großem Holz, wo er auch einen biologischen Säureabbau durchläuft. Das unterstützt seine leichtfüßige Cremigkeit. Zum Sekt wird er in traditioneller Flaschengärung. Er liegt bei gleichbleibender Temperatur 36 Monate auf der Hefe, bevor er handgerüttelt und degorgiert wird.

BEGLEITUNG

Mit seiner cremigen Rotbeerigkeit ist der PINOT Rosé brut ein guter Begleiter zu herzhaften Snacks mit Käse, Schinken und Salami, zu Gemüseaufläufen aber auch zu roséfarbenen Fleischgerichten von Kotelett bis Rehrücken.

FAKTEN

Rebsorte: Pinot Rose
Prädikat: VDP.GUTSSEKT
Weinlage:
Bodenart: Lösslehm

Inhalt: 0,75Ltr.
Säure: 6g/l
Restsüße: 8,90g/l
Alkohol: 12,00% Vol.
Trinktemp.: 6-8°C



WEINGUT

Beim Thema Sekt ist Winzer Mark Barth Überzeugungstäter – in der Branche gilt er als Pionier des Riesling Lagensekts. „Ich will die Rebsorte pur zeigen und sie mit der Machart, der traditionellen Flaschengärung, noch unterstützen. Das lange Hefelager gibt dem Sekt Kontur, Cremigkeit und seinen individuellen Charakter“, sagt er. Für Barth bedeutet das, bereits den Grundweinen eine entsprechende Ausdrucksstärke zu verleihen. Ökologischer Anbau und schonende Lese sind dabei so selbstverständlich, wie die Selektion der Trauben, die sanfte Ganztraubenpressung und viel Handarbeit – rund 55-mal wird eine Flasche Sekt angefasst, bevor sie in den Verkauf geht.