



Sekt BARTH Pinot Rosé -brut-

- Rebsorte:** 100 % Pinot Noir (Spätburgunder. BIO)
- Herkunft:** Rheingau, Boden: Lösslehm
- Vinifikation:** 100 % vollreife Spätburgunder Trauben, handverlesen selektiert. Nach kurzer Maischestandzeit, um die Rosé Farbe zu extrahieren, werden die Trauben schonend gepresst. Versektet nach traditioneller Flaschengärung, 24 Monate auf der Hefe gereift – handgerüttelt und degorgiert.
- Analyse:** Säure: 4,7 g/l
Zucker: 8,5 g/l
Alkohol: 12,5 % vol.
- Sektbeschreibung:** Der BARTH Pinot Rosé -brut- ist wunderbar fein und beschwingend. Ein klassischer Rosé-Typ mit enorm viel Frucht und Eleganz. Hervorragend zu Lachs, Sommersalaten und Beeren-törtchen.
- 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.

