



Spätburgunder

Rosé

2016

Brut

Rebsorte: Spätburgunder

Weinlage: Stuttgarter Mönchhalde

Anbau: Gezielte Traubenproduktion für Sekt. Frühe Lese für mehr Säure.

Ausbau: Ganztraubenpressung, Biologischer Säureabbau, ein Jahr Feinhefelagerung im großen Holzfass, traditionelle Flaschengärung mit mindestens 10 Monate Hefelager.

Alkohol: 12,1 %VOL

Dosage: 7,0 g/l

Säure: 6,0 g/l

Wein enthält Sulfite

Feinster Pinot Sekt aus dem Hause Stuttgart. Die traditionelle Flaschengärung bringt eine feine Perlage und ausgeprägte Aromen von Brioche mit sich. Ein Sekt für besondere Momente und vor allem auch als Speisenbegleiter.

Falstaff 2021: 91 Punkte

Eichelmann 2021: 84 Punkte

Artikelnummer: 88416

