



Spätburgunder

Rosé

2016

Brut

Weinkategorie: Premium

Rebsorte: Spätburgunder

Weinlage/Weinberg: Mönchhalde Wolfersberg

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

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

Alkohol: 12,1 %VOL

Dosage: 7,0 g/l

Säure: 6,0 g/l

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 Stunden und vor allem auch als Speisenbegleiter.

Artikelnummer: 88416

