

2014er Pinot Rosé brut



Der Pinot Rosé beeindruckt schon durch seine wunderbare Lachsfarbe und tolle Aromatik.

Brut im Sektbereich bedeutet maximal 12g Restzucker, sodass er sich fruchtig trocken präsentiert.

Ausbaustil: Erste Vergärung des Sektgrundweines im Edelstahltank, anschließende zweite Gärung in der Originalflasche mit 12-monatigem Hefelager

Qualitätsstufe	Sekte & Seccos
Art	Sekt
Rebsorte	Spätburgunder
Jahrgang	2014
Inhalt	0,75 l
Geschmacksrichtung	brut
Säure	6,0 g/l
Restzucker	12,0 g/l
Alkoholgehalt	12,5 % Vol.