



Brut Rosé

Unser Sekt wird aus handverlesenen Trauben selektiert und nach der „Méthode Traditionelle“ (Flaschengärung) verarbeitet. Zweieinhalb Jahre Reife in der Flasche auf der Feinhefe im Sektkeller prägt unseren Brut.

HERKUNFT	Südsteiermark
BODEN	Ein Ersteindruck des steirischen Terroirs von Böden mit Muschelkalk, Lehm, Sand, Kalkmergel und Schiefer
REBSORTE	Pinot Noir & Zweigelt
AUSBAU	Große gebrauchte Holzfässer Méthode Traditionelle
ANALYTISCHE WERTE	Alkohol 12,0% Vol. Enthält Sulfite
CHARAKTERISTIK	Frisch, fruchtiger Duft in der Nase, gefolgt von einem cremigen Körper mit belebender Säurestruktur; im Abgang entfaltet sich ein sehr feines Mousseux; gehaltvoller Rosé-Schaumwein mit trinkanimierendem Säurespiel.
TRINKTEMPERATUR	7 °C
VERSCHLUSSTYP	Kork
SPEISEEMPFEHLUNG	Als Aperitiv