

Rosé – Sekt Katharina

Gekeltert wurde der Brut Rosé – Sekt aus der Sorte Blauer Zweigelt & Cabernet Sauvignon.

Unser Brut Rosé – Sekt wird nach der „traditionellen Methode“ erzeugt: der Grundwein wird mit Hefe und Zucker versetzt, in Flaschen gefüllt und nach der zweiten Gärung, nach einer 12 bis 18-monatigen Lagerung auf der Hefe, in die Rüttelpulte aufgesteckt. Durch das Abrütteln des Sektes wird die Hefe in den Flaschenhals befördert, um sie dann zu entfernen. Der fehlende Teil der degorgierten Flasche wird ergänzt, dann verkorkt und mit einer klassischen Agraffe gesichert.

Charakteristik: Helles Lachsrosa, feine elegante Frucht nach Waldbeeren, am Gaumen Finesse und Mineralität, charmant und harmonisch, schönes Trinkanimo.

Alkohol: 12,3% vol.
Säure: 6,2 g/l
Restzucker: trocken