



2019  
*Pinot Rosé Brut*

*Sekt b.A. Pfalz*



*Weingut:*

Seit Generationen widmet sich unsere Familie im malerischen Forst an der Weinstraße dem Weinbau. Das Weingut Georg Mosbacher wurde vor über 100 Jahren gegründet und wird heute von Sabine Mosbacher-Düringer und Jürgen Düringer geführt. Der traditionelle Schwerpunkt unseres bio-zertifizierten Betriebes liegt auf der Erzeugung hochwertiger, terroir-geprägter Rieslinge. Wir sind Mitglied im Verband „VDP. Die Prädikatsweingüter“, bei „Wine in moderation“ und bei „Vinissima – Frauen & Wein e.V.“

*Klassische Flaschengärung:*

Bei der klassischen Flaschengärung wird der Sektgrundwein mit Hefe und Zucker versetzt, in dickwandige Sektflaschen gefüllt und mit Kronkorken verschlossen. Bei waagrecht Lagerung erfolgt die 2. Gärung in der Flasche, das Hefelager dauert mindestens 9 Monate. Nach dem „Rütteln“ wird über den Flaschenhals degorgiert (d.h. die Hefe entfernt).

Die Wortschöpfung Sekt wird dem Berliner Schauspieler Ludwig Devrient zugeschrieben, der 1825, noch ganz in seiner Rolle als Shakespeares John Falstaff gefangen, nach „Sect“, abgeleitet vom englischen „Sack“ (Sherry, vino secco) verlangte, womit er aber sein Lieblingsgetränk „Vin Mousseux“ meinte.

*Gärung / Ausbau:*

100 % Spätburgunder, hergestellt im Weingut nach der Methode der traditionellen Flaschengärung, 48 Monate Hefelager.

*Analyse:*

|              |            |
|--------------|------------|
| Alkohol:     | 12.0 % vol |
| Restzucker:  | 3,2 g/l    |
| Gesamtsäure: | 7,4 g/l    |

*Charakteristik:*

Attraktives Rosa im Glas. In der Nase helle Beerenfrüchte und etwas Hefengebäck. Am Gaumen sehr harmonisch und ausgewogen, schlank, mit feiner Perlage. Viel Trinkspaß, nicht nur im Sommer!