



2020
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 nachhaltigen 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 waagrechter 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.

Ausgezeichnet mit dem **VDP.Sekt Siegel**, welches für höchste Qualität und Herstellung nach den strengen Richtlinien des VDP steht.

Gärung / Ausbau:

100 % Spätburgunder, hergestellt im Weingut nach der Methode der traditionellen Flaschengärung, 55 Monate Hefelager.

Analyse:

Alkohol:	12 % vol
Restzucker:	2,0 g/l
Gesamtsäure:	6,2 g/l

Charakteristik:

Attraktives Rosa im Glas, mit feinen Aromen heller Beerenfrüchte und einem Hauch von Hefengebäck in der Nase. Am Gaumen zeigt er sich filigran, harmonisch und ausgewogen, getragen von einer feinen Perlage. Ein eleganter Sekt mit viel Trinkspaß – nicht nur im Sommer.