



2016  
*Rosé Brut*

*Weingut:*

20 ha großer Familienbetrieb in dritter Generation; mit Schwerpunkt im Rieslinganbau; Mitglied im Verband „VDP. Die Prädikatsweingüter“

*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 einem Stammtischkult des Berliner Schauspielers Ludwig Devrient (1825, Falstaff, Prahler in Shakespeares „Heinrich IV“) zugeschrieben und von vino secco (Sherry) abgeleitet.

*Gärung / Ausbau:*

100 % Spätburgunder, hergestellt im Weingut nach der Methode der traditionellen Flaschengärung, 18 Monate Hefelager

*Analyse:*

Alkohol:	13.0 %vol
Restzucker:	5.0 g/l
Gesamtsäure:	6.9 g/l

*Charakteristik / Empfehlung:*

Feinperliges Mousseaux. In der Nase beerige Aromen wie Johannisbeere und Heidelbeere, aber auch spürbare Hefearomatik erinnernd an frisches Hefengebäck. Das feinperlige Mousseaux hält sich lange im Mund und zeigt im Abgang eine cremige Fülle. Harmonischer Sekt, passend zu vielen Gelegenheiten. Solo empfehlenswert oder als Begleitung zu leichten Speisen – sowohl herzhaft, als auch süß.