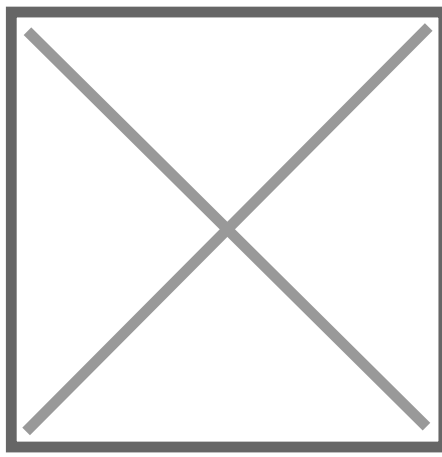




WEINEXPERTISE

ROSÉ SEKT BRUT

Produktnummer: 852

Genießen Sie den prickelnden Rosé Sekt Brut, der aus 100% Lemberger-Trauben hergestellt wird. Nur bis zu 0,5 bar gepresst, entfaltet der Blanc de Noir Grundwein sein einzigartiges Aroma. Nach dem Degorgieren erhält der Sekt seine feinabgestimmte süße und den letzten Schliff. Erleben Sie den natürlichen Geschmack des Schaumweins, der durch die Dosage abgerundet wird. Ideal für besondere Anlässe oder als perfekter Begleiter zu einem festlichen Essen. Der Rosé Sekt Brut ist ein wahrer Genuss für alle Schaumwein-Liebhaber, die das Besondere suchen.

Artikelart:	Sekt
Dégorgement:	07/2025
Traubenlese:	10/2022
Rebsorten:	Lemberger
Inhalt:	0,75 l
Restsüße:	13,8 g/l
Säure:	5,3 g/l
Alkoholgehalt:	12,5% Vol.
Geschmack Sekt:	brut
Speiseempfehlung:	Asiatisch süß-sauer, Geflügel, Kalb
Anlass:	Aperitif, Verlobung
Trinktemperatur:	6-8°C
Qualitätsstufe:	traditionelle Flaschengärung
Lage:	Deutscher Sekt
Ausbau:	Vegan
Verschlussart:	Kork
Zusatzstoffe:	enthält Sulfite

