

## 2011 PINOT Rosé Sekt brut

Kategorie: Sekte nach klassischem Verfahren

Ap. Nr. 3 561 100 0213

Bestellnr. 200



**Weinberg:** Törnicher Schießlay

**Weinbau:** 2m Zeilenabstand Drahtrahmen, eine Bogrebe

**Boden:** teils relativ tiefgründiger Schiefer, teils Kies

**Ertrag:** ca. 75hl/ha

**Ernte:** Oktober 2011

**Trauben:** gesunde, dickschalige Trauben, 85-92°Oe

**Pressung:** sofortiges pneumatisches Abpressen

**Ausbau:** Reinzuchthefergärung, Hefelager bis Februar 2012, Abfüllung Mai 2012

**Hefelager:** mindestens 18 Monate

**Analyse:** 12% alc / 9,5g/l Rz/ 6,5g/l Säure

### **Beschreibung:**

Die fruchtbetonten Mosel-Sekte stellen eine prickelnde Alternative in der Welt der Schaumweine dar. In unserem Hause werden diese Spezialitäten seit Jahrzehnten ausschließlich nach dem klassischen Verfahren, der ‚Méthode Champenoise‘ hergestellt. Die klaren, feinen Fruchtaromen unserer Weine bleiben auch in der Sektgärung erhalten. So entstand eine beeindruckende, neuartige Sektgeneration: fein prickelnde Sekt-Frische und die samtige Fülle der Sekthefen. Der 2011er zeigt nach 20 monatigem Hefelager eine angenehme schmelzige Fülle. Die Kohlesäure ist gut eingebunden und wirkt samtig, fast weich.

Gault Millau 2013 86 Punkte

