

KNIPSER



Rosé de Pinot Brut Nature

Deutscher Sekt

Rebsorten: Spätburgunder (Pinot Noir)

Geschmacksrichtung: Brut Nature (ohne Dosage)

Speiseempfehlung: Feiner Aperitif, Meeresfrüchte, Krustentiere

Trinkreife/Lagerung: 2025 bis 2028

Säure: 7,7 g/l

Restsüße: 0,4 g/l

Alkohol: 12,1 % vol.

Schon im Weinberg haben wir auf die Versektung gezielt hingearbeitet. Ausgewählte Spätburgunder-Trauben aus dem Jahrgang 2021 wurde mit wenig Druck gekeltert und anteilig in mehrfach belegten Eichenholzfässern vergoren. Im Sommer 2022 erfolgte die Füllung zur Flaschengärung. Die Versektung erfolgte nach der traditionellen Methode. Die erste Partie wurde nach 30 Monaten Lagerung auf der Hefe degorgiert. Der Sekt wurde ohne Dosage fertig gestellt.

Aromen von Brioche und roten Beeren, gelbem Apfel und Birnen.

Elegant, schlank, saftig und animierend.

Der perfekte Aperitif!