

ROSE PERLA.

2021 | trocken

AWC VIENNA SILVER 2025

Méthode Traditionnelle!

Das Fundament bilden von Hand selektierte Spätburgunder-Trauben, die wir nach der Gärung für ca. 12 Monate im Edelstahltank reifen lassen. Nach weiteren 9 Monaten Hefelager auf der Flasche, der sogenannten „Méthode Traditionnelle“ (die traditionelle Flaschengärung), wird unser Grundwein zu Sekt veredelt. Dieser unvergleichliche Winzersekt schimmert zartrosa, fast schon lachsfarben im Glas. Sehr frisch, voller Finesse und Saftigkeit. Er hat einen einladenden Duft nach frisch zerdrückten Waldbeeren mit Nuancen von Kirschblüten und Rhabarber. Im Geschmack besitzt er eine elegante, cremige Note. Ein Rosé, der auch als Essensbegleiter, z. B. in Asiatischer Küche oder als Aperitiv, prickelnde Freude bereitet.

Dieser Rosé ist jetzt schon legendär!

Jahrgang:	2021
Geschmacksprofil:	trocken
Ausbau:	traditonelle Flaschengärung - handgerüttelt
Analysenwerte:	Alk. 13%
Trinktemperatur:	7-9°C

Scannen und bestellen