

PAUL NO.1 PERLA.

2021 | feinfruchtig

AWC VIENNA SILVER 2025

Méthode Traditionnelle!

Außergewöhnlich präsentiert sich der Spätburgunder Sekt in einem intensiven Rubinrot mit edlem Duft nach Kirschen und Cassis. Das Fundament bilden von Hand selektierte Spätburgunder-Trauben, die wir nach der Gärung für ca. 24 Monate im Edelstahltank reifen lassen. Nach weiteren 12 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.Aus den "Pinot-Noir"-Steillagen in Assmannshausen kommend, die im Rheingau als Maßstab für einen anspruchsvollen Ausbau des Spätburgunders gelten, strotzt der Körper vor Kraft. Überzeugend auch die gut eingebundene Säure und der lange, komplexe Nachhall. Phantastisch!

Dieser rote Sekt ist jetzt schon legendär!

Jahrgang:	2021
Geschmacksprofil:	feinfruchtig
Analysenwerte:	Alk. 0%
Trinktemperatur:	7-9°C

Scannen und bestellen