



## CABERNET SAUVIGNON ROSÉ

Uns ist ein Sekt der Spitzenklasse gelungen, der seinen Charme versprüht und die denkbar schönste Möglichkeit ist, auf das Leben anzustoßen. Die Trauben für diesen Sekt wachsen in unseren Cool Climate Lagen. Diese sind wichtig für die knackige Frische sowie die feinfruchtigen Aromen des Cabernet Sauvignon. Den Genießer empfängt ein tolles lachsfarbenes Rosé. Er betört die Nase mit bezaubernden Düften von Johannis- und Himbeeren sowie Sommerblüten. Am Gaumen zeigt er eine finessenreiche Würze von Walderdbeeren und Cassis. Die fein aufsteigende Perlage sorgt für ein seidiges mundfüllendes Mousseaux.

**GENUSS** Ein ausgezeichnete Scholler Sekt für den ganzen Abend mit Freunden. Gut passt er auch als Begleiter zu Gerichten aus weißem Fleisch, zu Sushi sowie zur feinen Küche der Edelfische und Schalentiere.

**BODEN** Tiefgründige steinige Kalkböden

**VINIFIKATION** Im Weingut nach traditionellem Verfahren hergestellt. Flaschengärung, handgerüttel (méthode champenoise) - 22 Monate Hefelager

**GESCHMACK** brut

**WEINART** Rosé

**KLASSIFIKATION** Sekt & Secco

**REBSORTE** Cabernet Sauvignon

**LAGERFÄHIGKEIT** Auf der Hefe kann ein Sekt lange reifen. Nach dem Degorgieren sollte er jedoch in zwei bis drei Jahren getrunken sein.

**INHALT** 0,75 Liter

**TRINKTEMPERATUR** 6 - 8 °C

**ANALYSE** A 12,8 %vol RZ 11 g/l S 6,4 g/l

**ARTIKEL-NR.** cb



Jetzt bestellen:

