

BARTH

WEIN- UND SEKTGUT



Art.-Nr. 54521

VDP.WEIN- & SEKTGUT BARTH PINOT ROSÉ SEKT BRUT B.A. 1,5 L 1,5 l

CHARAKTER

Der Verführer: wickelt Sektbegeisterte mit beerenfrischer Leichtigkeit um den kleinen Finger. Am Gaumen erahnt man cremiges Johannisbeerbaiser mit einem Hauch Minze. Getragen auf feinen Perlen und umspielt von erfrischender Säure schwebt es wie ein Aromenwölkchen vorbei, noch verwirbelt von einem herzhaft-salzigen Lüftchen, das der Aromenkomposition Tiefe verleiht. Der PINOT Rosé brut ist ein reinrassiger Spätburgunder. Seine Farbe erhält er durch die "Saigner Methode". Danach wird der Grundwein abgepresst und reift zu einem Teil in großem Holz, wo er auch einen biologischen Säureabbau durchläuft. Das unterstützt seine leichtfüßige Cremigkeit. Zum Sekt wird er in traditioneller Flaschengärung. Er liegt bei gleichbleibender Temperatur 36 Monate auf der Hefe, bevor er handgerüttelt und degorgiert wird. 100% ökologisch und vegan.

FARBNUANCE

Zartes Rosé

GESCHMACK

Herb

SERVIERVORSCHLAG

Herzafte Snacks mit Käse,
Schinken und Salamir,
Gemüseauflauf

MARKE | PRODUZENT

VDP. Wein- und Sektgut
Barth

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Deutschland, Rheingau

REBSORTE(N)

Spätburgunder

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

12 %

TRINKTEMPERATUR

6-8 °C

AUSZEICHNUNGEN

Gold - 90 Punkte Vinum
World of Rosé 2024

Wein- und Sektgut Barth D-65347
Hattenheim

* Durch verschiedene Faktoren kann es
unterjährig zu abweichenden Werten
kommen.

Enthält Sulfit

DE-ÖKO-039