



SASBACHER

2019

PINOT ROSÉ SEKT BRUT

KLASSISCHE FLASCHENGÄRUNG



WEIN-NR.	845/71-19
SORTE	Pinot Rosé
LAGE	Sasbacher
GESCHMACK	Brut
FLASCHENINHALT	0,75-Ltr.
ANALYSE	Alkohol 12,0 % vol. Restsüße 10,3 g/l Gesamtsäure 6,3 g/l
SERVIERTEMPERATUR	5 - 7 °C
CHARAKTERISTIK	Am Gaumen verführt dieser Sekt mit einer feinen Perlage und angenehmen Fruchtaromen nach hellen Beerenfrüchten wie Himbeere und Erdbeere gepaart mit dezenten Rhabarbernoten.
EMPFEHLUNG	Ein fruchtiger Sekt für alle besonderen Momente, als Aperitif oder zu frischen Erdbeeren.
AUSZEICHNUNG	Goldmedaille Gold Deutscher Sektpreis

KLASSISCHE FLASCHENGÄRUNG ist die deutsche Bezeichnung für das Champagnerverfahren. Dabei wird dem Sektgrundwein für die zweite Gärung mit Kristallzucker und Hefe versetzt. Nach 9 Monaten in der Sektflasche hat sich die Süße in Alkohol und Kohlensäure umgesetzt.

DER SASBACHER WINZERKELLER ist als Premiumweinerzeuger mit über 80-jähriger Tradition einem hohen Qualitätsanspruch verpflichtet. Das Sasbacher Terroir ist einzigartig. Der schwere dunkle Vulkanverwitterungsboden und das badisch-mediterrane Klima am Kaiserstuhl schaffen hervorragende Voraussetzungen für unsere ausgezeichneten Weine.