



# SASBACHER

2023

## PINOT ROSÉ SEKT BRUT

### KLASSISCHE FLASCHENGÄRUNG



<b>WEIN-NR.</b>	845/71-23
<b>SORTE</b>	Pinot Rosé
<b>LAGE</b>	Sasbacher
<b>GESCHMACK</b>	Brut
<b>FLASCHENINHALT</b>	0,75-Ltr.
<b>ANALYSE</b>	Alkohol 12,5 % vol. Restsüße 11,7 g/l Gesamtsäure 6,2 g/l
<b>SERVIERTEMPERATUR</b>	5 - 7 °C
<b>CHARAKTERISTIK</b>	Am Gaumen verführt dieser Sekt mit einer feinen Perlage und angenehmen Fruchtaromen nach hellen Beerenfrüchten wie Himbeere und Erdbeere gepaart mit dezenten Rhabarbernoten.
<b>EMPFEHLUNG</b>	Ein fruchtiger Sekt für alle besonderen Momente, als Aperitif oder zu frischen Erdbeeren.

**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 WINZEREKELLER** 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.