

Weinpass



WEINGUT
EGON SCHMITT
AM NEUBERG 6
67098 BAD DÜRKHEIM
TELEFON 06322- 5830
TELEFAX 06322- 68899

INFO@WEINGUT-EGON-SCHMITT.DE
WWW.WEINGUT-EGON-SCHMITT.DE

Pinot Rosé Sekt Brut

0,75 Ltr.

Artikel Nr.: 36

Amtl. Prüfnr.:

Vorhandener Alkohol: 12,5 %vol.

Fruchtsüße: 11,3 g/l

Fruchtsäuren: 6,3 g/l

Extrakt zuckerfrei: 20,0 g/l

empf. Trinktemperatur: 7-9 ° Celsius

beste Trinkreife im Jahre: sofort



Allgemeines:

Aus Spätburgundertrauben zart gepresst, hat dieser Sekt eine wundervolle, lachsrosa Farbe. Gerade Spätburgunder zeichnet sich durch seine cremig-körperreichen Sekte aus, gepaart mit einer eleganten Fruchtnote.

Weinausbau & Reifung:

Ein echter deutscher handgerüttelter Winzersekt. Nach der gezügelten Weinvergärung in unserem Keller wird dieser Sekt in traditioneller Flaschengärung hergestellt. Dabei wird der Wein in die Sektflasche gefüllt, mit Hefen versetzt und mit einem Kronkorken verschlossen. Nach der 12-18 monatigen Gär- und Lagerzeit werden die Flaschen kopfüber auf ein Rüttelpult gestellt und in Handarbeit "gerüttelt". Dabei sinkt die efe als "Depot" in den Flaschenhals. Nach etwa drei Wochen Rüttelzeit wird kurz der Hals kurz eingefroren, die Flasche kann gedreht werden und der Kronkoren mit dem festgefrorenen Hefepropf entfernt ("degoriert").Anschließend wird die Flasche eventuell mit einer Dosage (Süße) versetzt, verkorkt, etikettiert und ist damit fertig zum Genuß.

Beschreibung des Geschmacks:

Ein feiner, lachsfarbener Winzersekt, mit seinem Duft an Aprikosenmarmelade und Erdbeerparfait erinnernd. Die Dosage " Brut" verleiht ihm eine dezente, ganz feine Süße die den enormen Körper dieses Sektes abrundet.

Trinkempfehlung:

zum Brunch , Sommerfest und mehr..