Rosé Brut 0,75 Ltr.

Artikelnr. 01150002

Privat-Sektkellerei Reinecker GmbH



Informationen

Kategorie: Sekt/Qualitätsschaumwein

Farbe: rosé

Geschmack: brut

Jahrgang: 0

Rebsorten: Spätburgunder, Chardonnay

Flaschengröße: 0,75 Liter

Qualitätsstufe: Deutscher Sekt b.A.

Land: Deutschland

Region: Baden

Verschluss: Sekt-/Champagnerkork

Öko-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-037

Inhaltsangaben

Alkoholgehalt: 12 % Vol.

Säuregehalt: 6,7 g/l

Beschreibung

Zugänglich und vielschichtig! Rote Beeren, dezente Hefenote und ein Hauch rosa Pfeffer. Der Rosé besticht durch seine saftige,lebendige und animierende Stilistik- und das ganz ohne Kitsch. Ganztraubenpressung ist für das Sektgut ein wichtiger Schlüssel für höchste Sektqualität. So sind alle Sektgrundweine weiß. Sein zartes Lachsrosé erhält er durch die Zugabe geringer Mengen dunklen Rotweins über die Dosage. Handlese, Ganztraubenpressung. Ausbau: 85% Edelstahl,15% Barrique

Bewertungen

Falstaff: 92

Vinum Sekt Award 2019: 1. Platz

Meininger Sektpreis 2019: 3. Platz

Allergene

Enthält Sulfite: Ja

Zutaten

Inhaltsangaben:

Trauben, Säureregulatoren (Milchsäure, Citronensäure).

Weinhaus Stetter
Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland
mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163
https://www.weinhaus-stetter.net/
© Weinhaus Stetter

Rosé Brut 0,75 Ltr.

Artikelnr. 01150002

Privat-Sektkellerei Reinecker GmbH



Nährwerte

Brennwert: 64 kJ / 15,3 kcal

Kohlenhydrate: 1 g

Davon Zucker: 0,2 g

Ballaststoffe: 0 g

Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.

Produzent

Die Familie ist seit Generationen tief im Markgräflerland verwurzelt. Auch der Weinbau spielt seit jeher eine tragende Rolle. Seit 1987 werden alle Weine zu Sekt weiterveredelt. Dabei wird kompromisslos nach dem traditionellen Flaschengärverfahren gearbeitet. Die Trauben wachsen in den Lagen Auggener Schäf und Auggener Letten. Hinzu kommen kleine Flächen in den Markgräfler Spitzenlagen Feuerbach Steingässle, Istein Kirchberg und Badenweiler Römerberg. Der Fokus liegt dabei auf Spätburgunder und Chardonnay. Ergänzt wird das Sortiment durch Meunier und Weißburgunder. Die Pflege der Weinberge erfolgt fast ausschließlich in Handarbeit. Respekt und Achtung vor Boden und Natur verbieten die Verwendung von Kunstdüngern, Herbiziden und synthetischen Pflanzenschutzmitteln. Stattdessen sorgen Begrünungspflanzen für die Ernährung der Reben. Die Sektgrundweine werden in Edelstahltanks oder 225l Barriquefässern ausgebaut. Nach der Füllung lagern sie meist mehrere Jahre in in den Kellern, ehe sie gerüttelt und degorgiert werden. Sie werden ausschließlich als Brut- oder Extra Brut - Sekte dosiert. Die Privatsektkellerei ist außerdem Mitglied bei V.D.P.

SEKTGUT REINECKER

Privat-Sektkellerei Reinecker GmbH
Deutschland
Kleinmattweg
79424 Auggen

© Weinhaus Stetter