

# Wein-Expertise

Weinbezeichnung	»	Pinot Rosé
Jahrgang	»	2015
Anbaugebiet	»	Baden
Flascheninhalt	»	750 ml
Geschmack	»	trocken
Ausbau	»	Klassische Flaschengärung
Rebsorte	»	Spätburgunder
Analyse	»	Alkohol: 12 % vol.
	»	Restzucker: 26,1 g/l
	»	Gesamtsäure: 7,0 g/l



## Charakterisierung

Ein saftiger und erfrischender Genuss für jede Gelegenheit. Dieser klassisch vergorene Rosésekt zeigt eine saftige Lachsfarbe und ein belebendes Mousseux. Im Duft erinnert er an frische Erdbeeren und Himbeeren untermalt mit leichten anklängen von Aprikose und reifem Pfirsich. Im Geschmacksbild zeigt er sich zart und filigran durch seine schöne Balance zwischen Süße und Säure. Ein Sekt für jede Gelegenheit.

### Was bedeutet eigentlich „klassische Flaschengärung“?

Dieses Verfahren ist die hochwertigste und aufwendigste Methode der Sektbereitung. Der Sektgrundwein wird unter Zugabe von Hefe und einer Fülldosage in die Original-Sektflasche gefüllt, damit die 2. Gärung beginnen kann. Nach etwa 4 Wochen hat sich die für den Sekt typische Kohlensäure gebildet. Jetzt reift der Sekt auf der sekteigenen Hefe mindestens 9 Monate, um sich dann mit der Bezeichnung „klassische Flaschengärung“ schmücken zu dürfen. Entsprechen Qualität und Reifegrad dem gewünschten Sekttyp, wird die Flasche in weiteren 21 Tagen schonend abgerüttelt. Die Hefe sammelt sich so im Flaschenhals, welcher kurz vor dem „Degorgieren“ (Enthefen) kurz vereist wird. Mit einem Degorgierereisen wird die Flasche geöffnet. Bedingt durch einen Druck von 5-6 bar in der Flasche fliegt der gefrorene Hefepfropfen heraus. Dieser sogenannte Rohsekt ist zunächst extra brut – erst jetzt erhält der Sekt die gewünschte Geschmacksrichtung durch Zugabe einer Dosage. Verschlössen mit einem Naturkorken und einer Agraffe (Drahtkorb) und ausgestattet mit einem Etikett ist er nun fertig zum Genuss. Ein guter Sekt braucht eben Zeit.... zum Wohl!