DIE WEINE MIT DER GOLDENEN EIDECHSE

WINZER *Sekt*





CRÉMANT ROSÉ LA ROCHE BRUT

Deutscher Sekt b.A. brut

CHARAKTER

Im Glas präsentiert sich der Crémant in einem zarten Lachsrosa mit feinen Kupferreflexen. In der Nase entfalten sich duftige Aromen von Walderdbeeren und roten Stachelbeeren, begleitet von zarten weißen Blüten und einem Hauch salziger Mineralität. Dieses facettenreiche Aromenspiel, welches sich durch seine lange Reifezeit entwickeln durfte, setzt sich am Gaumen fort: saftig, präzise und zugleich verspielt, mit einer feinen Perlage, die die fruchtigen und floralen Nuancen elegant trägt. Der mineralische Unterton verleiht dem Crémant zusätzliche Finesse und sorgt für einen harmonischen, animierenden Abgang.

EMPFEHLUNG

Passt gut zu einem Lachstatar mit Dill, Baguette mit Ziegenfrischkäse oder einer fruchtigen Beerentarte.

AUSZEICHNUNGEN

Gold Mundus Vini Sommerverkostung 2026 | Gold Berliner Wein Trophy Frühjahrsverkostung 2026

Inhalt	Jahrgang	Alkohol	Restzucker
0,75 Liter	2019	13,0 Vol%	2,6 g/l
Säure	**Bodenart**	**Verfahren**	**Lagerfähigkeit**
5,4 g/l	Muschelkalk	tradit. Flaschengärung, handgerüttelt	3-5 Jahre
Trinktemperatur	**Artikel-Nummer**	**EAN Flasche**	**EAN Karton**
8-10 °C	1202 325	4010333039253	4010333039246
Hinweis			
enthält Sulfite			