

DIE WEINE MIT DER



GOLDENEN EIDECHSE



Die Cuvées mit dem Namen »Neunundvierzig Grad« sind die Krönung unseres perlenden Sortiments. Aus traditioneller Flaschengärung, handgerüttelt, mindestens 18 Monate auf der Feinhefe gelagert. Besigheims französische Partnerstadt Ay liegt im Département Marne in der Region Grand Est, wo Schaumwein in derselben Weise hergestellt wird. Beide Städte verbindet die geografische Lage auf dem 49sten Breitengrad. So entstand der Name für diesen herausragenden Premiumsekt.



SEKT CUVÉE ROSÉ BRUT

Deutscher Sekt b.A. brut

CHARAKTER

Der Name »Neunundvierzig Grad« ist eine Reminiszenz an Besigheims Partnerstadt Ay, die genau wie Besigheim auf dem 49. Breitengrad in Frankreich liegt. Aus den vornehmen Burgundersorten Schwarzriesling und Spätburgunder haben wir für die Liebhaber von Roséweinen ein harmonisches Pendant zu unserer weißen 49 Grad - Sekt Cuvée kreiert. Diese seidenweiche Cuvée besticht mit zarten Duftnoten von Erdbeere und Johannisbeere. Am Gaumen ergänzen fruchtige Aromen von reifer Birne den weinigen

EMPFEHLUNG

zu einem feinen Gesamtbild.

AUSZEICHNUNGEN

Gold Selection Wein- und Genussportal 2024 | Goldrand Landesweinprämierung 2024 | Silber AWC Vienna 2024 | Silber Selection Wein- und Genussportal 2024 | Gold Berliner Wein Trophy 2023 | Gold Selection Wein- und Genussportal 2023 | Goldrand Landesweinprämierung 2023 | Silber Selection Wein- und Genussportal 2023 | Silber DLG Bundesweinprämierung

Inhalt	weitere Gebindegrößen	Jahrgang	Alkohol
0,75 Liter	0,375/1,5/3,0 Liter	2019	12,5 Vol%
Restzucker	Säure	Bodenart	Verfahren
0,7 g/l	4,1 g/l	Muschelkalk	tradit. Flaschengärung, handgerüttelt
Lagerfähigkeit	Trinktemperatur	Artikel-Nummer	EAN Flasche
3-5 Jahre	8-10 °C	1202 925	4010333036146
EAN Karton	Hinweis		
4010333036139	enthält Sulfite		