



ROSÈ SEKT

Non Vintage Zweigelt & Syrah

Über den Sekt

Funkelndes Rotgold-Rosé lässt nicht nur Damenherzen höherschlagen, Blutorange, Himbeersorbet, Cranberry-Soda & Granatapfel, verströmt eine ätherisch-mentholige Frische & Würze, die verblüfft, Aronia, rosarote Pfefferbeeren, Zitronenmelisse & -thymian, eine Prise Muskatnuss, spätestens der 1. Schluck macht Asphalt-Cowboys zu Rosé-Trägern, ein cooler Kuss von der Kirsche, ein graziler Kick von der Zitrone, transparent & trocken, sehnig & straff, feinst liniert, mit einer mineralisch fundierten und nobel ziselierten Perlage, die wie Fleur de Sel-Kristalle auf der Zunge tanzt und in delikaten Rosatönen zerspringt ... so mögen wir brut(al puristischen) Rosé-Schaumwein, einfach so, oder zB zu Blinis mit Crème fraîche & rosarotem Forellenkaviar, oder zu Avocado-Lachs-Tartar.

Werte

Trinken: 2018 -2024, Kork
Syrah & Zweigelt
12,5 vol% Alk.