

Weinexpertise

Cuvée Salomé Rosé

Deutscher Sekt Brut

Nach traditioneller Flaschengärungs-Methode

Die Weinberge:

Rund um Schweigen auf deutscher und elsässischer Seite auf tiefgründigen Kalkböden gewachsen.

Der Ausbau:

Die Schwarzriesling und Spätburgunder Trauben wurden sorgsam von Hand selektiert, entrappt und im Ganzen gepresst. Die gezügelte Vergärung und der weitere Ausbau erfolgten in großen Eichenholzfässern. Nach 6monatigem Hefelager der Erstgärung folgte die Abfüllung zur traditionellen zweiten Gärung in die Flaschen. Nach 8jähriger Flaschenreife folgte die Abtrennung der Hefe, das sogenannte „Degorgieren“ im Juli 2017.

Der Wein:

In der Nase Waldbeeren, Brioche und angenehm Nougat-Anklänge.
Am Gaumen erfrischend saftig mit lebendiger Perlage und guter Struktur.

Vorhandener Alkohol:.....12,0 % Vol.
Säure:..7,4 g/l
Restzucker:.....5,7 g/l
Trinktemperatur:.....7-10 °Celsius