



Sektexpertise

Cuvée Salomé Rosé

Deutscher Sekt -Traditionelle Flaschengärung

Der Ausbau:

Die Pinot-Noir-Trauben wurden sorgsam von Hand selektioniert, entrappt und im Ganzen gepresst. Die gezügelter Vergärung und der weitere Ausbau erfolgte im Edelstahlgebilde und großen Eichenholzfässern.

Nach 9monatigem Hefelager der Erstgärung folgte die Abfüllung zur traditionellen zweiten Gärung in die Flaschen. Nach 31 monatiger Flaschenreife erfolgte die Abtrennung der Hefe, das sogenannte „Degorgieren“, im Januar 2022.

Der Sekt:

In der Nase lebendig frisch, rote Johannisbeeren und zarte Nussaromen.

Am Gaumen erfrischend saftig mit lebendiger Perlage und guter Struktur.

Vorhandener Alkohol:.....12,5 % Vol.
Säure: 6,0 g/l
Restzucker: 4,3 g/l
Trinktemperatur:.....8-10 °Celsius

