



Cuvée Salomé Rosé

Deutscher Sekt -Traditionelle Flaschengärung

Der Ausbau:

Die Pinot-Noir-Trauben wurden sorgsam von Hand selektioniert, entrappt und im Ganzen gepresst. Nach 6monatigem Hefelager der Erstgärung folgte die Abfüllung zur traditionellen zweiten Gärung in die Flaschen. Nach 24 Monaten Flaschenreife erfolgte die Abtrennung der Hefe, das sogenannte „Degorgieren“, im August 2024.

Der Sekt:

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

Am Gaumen erfrischend saftig mit lebendiger Perlage und guter Struktur.

Vorhandener Alkohol:.....11,5 % Vol.
Säure: 8,0 g/l
Restzucker: 6,2 g/l
Trinktemperatur:.....8-10 °Celsius

