

Sekt-Expertise

Schloss Wackerbarth

2006er Rosé brut

Rebsorten: Spätburgunder & Frühburgunder

Qualitätsstufe: Sekt b. A.

Geschmacksrichtung: Brut

Anbaugebiet/Lage: Sachsen

Alkohol in vol %: 13,5

Restsüße in g/l: 10,6

Säure in g/l: 5,5

Herstellungsart: Klassische Flaschengärung

Degustationsnotizen: Eine Sektrarität aus sächsischen Rotweitrauben. Vom Holzfass geküsst reift der Wein viele Monate klassisch in der Flasche auf der Hefe und anschließend vier Wochen lang von Hand gerüttelt. So entfaltet sich ein ausgeprägtes Beeraroma mit einer feinschmelzigen Schokoladennote - ganz nach feiner sächsischer Art zu genießen.

Trinktemperatur in °C: 10 bis 12

Maximale Lagerung: 2 bis 4 Jahre

