Weinexpertise

Oberkircher
Pinot Sekt rosé trocken

Jahrgang:	2017
Geschmacksrichtung:	trocken
Inhalt:	750 ml
Verschlussart:	Kork
Herkunft:	Deutschland
Weinbauregion:	Baden / Ortenau
Erzeugerabfüllung:	Oberkircher Winzer eG, Renchener Straße 42, 77704 Oberkirch
Analyse:	Alkohol 12,0 % Vol.
Terroir:	Lockerer, mineralreicher Granitverwitterungsboden Selektive Handlese der Trauben, überdurch-schnittliche Traubenqualität

Sektbeschreibung:
Die Eleganz seiner Farbgebung verdankt dieser Rosé -Sekt der besonders kontrollierten Kelterung. Er vereinigt sämtliche Vorteile eines erfrischenden, belebenden Rosé-Weines mit den aufmunternden Eigenschaften eines lange auf der Flasche gereiften Sektes erster Güte. Zart wie seine Farbe deutet sich das Duftbild des Spätburgunders an, das durch die betonte Frische seines schäumenden Charakters ideal ergänzt wird. Prickelnd frisch, mit feinen Burgunderaromen erfreut dieser trocken ausgebaute Jahrgangssekt jeden Weinfreund und Genießer. Die natürliche Eleganz und Finesse dieses Sektes sind ein Genuss.

Trinktemperatur: 6 – 8° C

Genuss
im Zeichen
der Burg

Oberkircher
Winzer