

Non Vintage
**PINOT ROSÉ
BRUT**

AUSBAU

Nach einer schonenden Pressung findet die erste Gärung in Stückfässern statt. Nachdem der Sektgrundwein bis in den Sommer hinein dort ruhen darf, wird er für die traditionelle Flaschengärung gefüllt und für die zweite Gärung mit Hefe und Zucker versetzt. Dieser Sekt liegt anschließend nochmals über 36 Monate auf der Hefe bevor er degorgiert wird.

WEINBERG

Die Spätburgunder für unseren Pinot Rosé wachsen in unseren kalkhaltige Weinbergen. Die Trauben werden von Hand in kleine Kisten geerntet, um eine Verletzung der Beerenschale bereits im Weinberg zu vermeiden.

SENSORIK

Er zeigt eine vielschichtige Nase mit hellroten Früchten wie Himbeere und Erdbeere und etwas Brioche. Der belebende Antrunk mit eleganter Säure geht in einen cremigen Körper über. Der Sekt zeigt, durch sein langes Hefelager, ein feines Mousseux.

