Weinexpertise

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.

Weinexpertise

NAEGELE Pinot Rosé Extra Trocken

Sekt enthält Sulfite, Verschlußart: Naturkorken

Artikel:	718-21
Gebinde:	0.75L Sekt
Land/Anbaugebiet:	Deutschland/Pfalz
Jahrgang:	2021
Ort/Lage:	Hambach
Boden:	NAEGELE Pinot Rosé
Rebsorte:	Spätburgunder
Qualitätsstufe:	Sekt b.A.
Geschmacksrichtung:	Extra dry
Besonderheiten:	Beim Stichwort »Rosé Sekt« denkt man automatisch an entspannte Nachmittage, Sonnenschein und Savoir-vivre. Genau dieses Lebensgefühl vermittlet auch unser Pinot Brut Rosé. Elegant, harmonisch und finessenreich, passt er zu nahezu jedem Anlass.
Auszeichnung:	Silberne Kammerpreismünze 2023
Auslobung:	Ein finessenreicher, saftiger, sehr harmonischer Sekt mit anregendem, feinen Mousseux, feinem Schmelz und pikanter Säure. Dezenter, klarer Fruchtduft nach Erdbeere, im Abgang lebhaft mit schönem Süße-Säure-Spiel.
Speiseempfehlung:	Durch seinen eleganten Auftritt ist unser Pinot Rosé ein echtes Allr egal ob als Aperitif oder als Essensbegleiter, sogar als Partner zum Dessert oder Käse bereitet er prickelnde Freude.
Trinktemperatur:	8-10
Alkohol:	12,35 %Vol.
Restzucker:	16,3 g/l

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.