



# **W e i n e x p e r t i s e**

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



## Weinexpertise



### NAEGELE Pinot Rosé Extra Trocken

Sekt enthält Sulfite, Verschußart: Naturkorken

|                     |   |
|---------------------|---|
| Artikel:            | 718-22  |
| Gebinde:            | 0.75L Sekt  |
| Land/Anbaugebiet:   | Deutschland/Pfalz   |
| Jahrgang:           | 2022  |
| 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 vermittelt auch unser Pinot Brut Rosé. Elegant, harmonisch und finessenreich, passt er zu nahezu jedem Anlass. |
| Auszeichnung:       | Goldene Kammerpreismünze 2024   |
| Auslobung:          | Ein finessenreicher, saftiger, sehr harmonischer Sekt mit anregendem, feinen Mousseux, feinem Schmelz und pikanter Säure. Dezent, klarer Fruchtduft nach Erdbeere, im Abgang lebhaft mit schönem Süße-Säure-Spiel.                                  |
| Speiseempfehlung:   | Du bist ein Feinschmecker und willst Essen genießen? Pinot Rosé ist ein perfektes Alltagsweingetränk. Egal ob du es als Aperitif oder als Partner zum Dessert oder Käse bereitest er pricklende Freude.   |
| Trinktemperatur:    | 8-10  |
| Alkohol:            | 11,14 %Vol.   |
| Restzucker:         | 14,9 g/l  |

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