



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, Verschlußart: 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:	Silberne 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:	Dugethobene Apertifs, Aufstrichessen, Pinot Rosé, ein leichtes Alltagsgetränk zum Aperitif oder als Dessertbegleiter. Partner zum Dessert oder Käse bereitet er prickelnde 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.