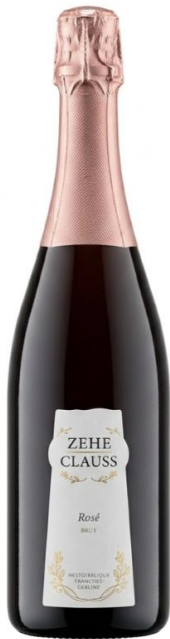


Der Wein für diesen Sekt wächst in traditionellen Weinlagen, südwestlich der rheinland-pfälzischen Landeshauptstadt Mainz. Die Reben holen mit bis zu sieben Meter langen Wurzeln ihre Nährstoffe aus tiefgründigen, kalkreichen Lößlehmböden. Unsere Weinberge werden behutsam, nachhaltig und mit Respekt vor der Natur ökologisch bewirtschaftet. Unsere Arbeitsweise im Weinbau ist darauf ausgerichtet, gute Traubenqualität mit ausgereiften, aromatischen Weintrauben zu erzeugen.

Rosé Sekt brut



Ein Sekt mit 9-monatiger Hefelagerung.

Unser Rosé Sekt Brut aus der Rebsorte St. Laurent begeistert mit seiner schönen Lachsfarbe und seinem frischen, animierenden Duft nach roten Beeren.

Hergestellt im traditionellen Flaschengärverfahren.

Mit seiner feinen, lebendigen Perlage ist er ein eleganter, prickelnder Genuss.

Am Gaumen zeigt sich der Sekt mit feinem Schmelz, frisch und wunderbar ausgewogen.

Ob als Aperitif, zum Anstoßen mit Freunden oder als prickelnder Begleiter zu leichten Speisen, dieser Rosé Sekt sorgt für besondere Genussmomente und macht dabei richtig Spaß.

Analysedaten

Alkohol: 11,5 Vol. %

Jahrgang 2024:

Restzucker: 9,3 g/l

Säure: 5,9 g/l

Unsere Philosophie:
„Sorgsam zur Natur
Geprägt von der Herkunft
Mit der Handschrift des Winzers
Für Leidenschaft am Genuss“