

Rotkäppchen Sekt Flaschengärung Weissburgunder Extra Trocken

Rotkäppchen-Mumm Sektkellerei GmbH, Freyburg (Unstrut)



Kategorie:	Sekt
Geschmack:	feinfruchtig, an Apfel und Birne erinnernd, nussiges Aroma
Dosage:	13-15g/l
Kurzbeschreibung:	spritziger Genuss mit ausgewogener Säure und harmonischem Bukett
Alkohol:	12 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	schmeckt pur
Verfügbare Formate:	0,2; 0,75; 1,5
Artikel-Nr.:	30 12 10

Charakteristik

Im klassischen Flaschengärverfahren hergestellt, reift er in der Flasche und wird anschließend von den Kellermeistern der Rotkäppchen Sektkellerei noch von Hand gerüttelt. Rotkäppchen Sekt Weissburgunder Extra Trocken zeichnet sich durch seinen ausgeprägten feinfruchtigen Charakter aus – mit einem leichten Aroma von Ananas, Äpfeln und Birnen.

Ausbau

Das Tal der Unstrut mit seinen terrasierten Weinbergen und dem milden Klima bietet hervorragende Bedingungen für den Weinbau. Seit mehr als 1000 Jahren reifen hier edle Trauben von besonderer Qualität. Aus den fruchtigen Weissburgunder-Weinen treffen unsere Kellermeister hier jedes Jahr ihre Auswahl für Rotkäppchen Saale-Unstrut-Sekt. Hergestellt im klassischen Flaschengärverfahren, wird er durch die lange Reifezeit zu einem spritzigen Genuss mit ausgewogener Säure und harmonischem Bukett. In seiner limitierten Auflage ist dieser Premiumsekt eine echte Rarität.

Die Sektkellerei

Die Marke Rotkäppchen hat sich im Laufe der Jahre immer wieder gewandelt. Eins aber blieb immer gleich: das „rote Käppchen“ von Rotkäppchen. Die Wurzeln der Traditionsmarke reichen bis ins Jahr 1856 zurück, wo ihre Geschichte in Freyburg, der „Hauptstadt“ des Weinanbaugebietes Saale-Unstrut beginnt.

