

## Krimskoye Rosé halbtrocken

*Krimskoye, Bachmut, Ukraine*



Kategorie:	Sekt
Analyse:	Alkoholgehalt: 12,5 % vol Restzucker: 10,7 g/l Gesamtsäure: 6,6 g/l
Trinktemperatur:	9-11 °C
Rebsorte:	Cabernet, Merlot, Saperavi
WEINERZEUGUNG:	Traditionelles Verfahren der Flaschengärung
Artikel - Nr.:	66 12 52



### Charakter

Das Zusammenspiel von Pinot Franc und Cabernet verleiht ihm nicht nur sein zartes Rosa, sondern auch seinen ausgewogenen, frischen Geschmack bei voll entwickeltem Bouquet.

### Distillery

Der ukrainische Sekt wurde erstmals 1799 auf der Halbinsel Krim erzeugt. Erst Ende des 19. Jahrhunderts begann die Großproduktion des ukrainischen Sekts durch den Fürst Lew Golizyn. Nachdem der Sekt 1900 in der Weltausstellung in Paris mit dem Grand Prix ausgezeichnet worden war, erlangte er internationale Popularität. Der perfekt gereifte Premium-Genuss entsteht durch eine ausgewählte Komposition von Weinen aus der Ukraine. Diese werden durch die traditionelle Flaschengärung veredelt. Eine zweite, nachträgliche Flaschengärung, die in einem stillgelegten Kalkbergwerk erfolgt, erzeugt die hervorragende Champagner-Qualität.

