

Rotkäppchen Sekt Flaschengärung Chardonnay Extra Trocken

Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien GmbH, Freyburg (Unstrut)



Kategorie:	Sekt
Geschmack:	vollmundig, samtig, zart-fruchtig
Dosage:	15-17g/l
Kurzbeschreibung:	extra-trockener, fruchtiger, rebsortenreiner Chardonnay Sekt aus ausgesuchten Weinen
Alkohol:	11 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	schmeckt pur
Verfügbare Formate:	0,2; 0,75; 1,5
Artikel-Nr.:	30 02 30

Charakteristik

Dieser typisch goldgelbe Chardonnay Sekt von Rotkäppchen überzeugt mit zart-fruchtigem Charakter. Im Bukett findet sich neben einer elegant ausbalancierten, buttrig-nussigen Note auch ein feiner Duft von Honigmelone. Die harmonische Säure verleiht dem spritzig-moussierenden Rotkäppchen Sekt Flaschengärung Chardonnay Extra Trocken seinen einzigartigen, samtig-vollmundigen Geschmack.

Ausbau

Bereits seit 1856 pflegen die Kellermeister der Sektkellerei Rotkäppchen die hohe Kunst der Sektbereitung. Der Tradition verpflichtet, haben sie auch diesen extra-trockenen, fruchtigen, rebsortenreinen Chardonnay Sekt aus deutschen Weinen komponiert.

Im Flaschengärverfahren hergestellt, über neun Monate gereift, überzeugt dieser typisch goldgelbe Chardonnay Sekt von Rotkäppchen.

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.

