

Rotkäppchen Sekt Flaschengärung Riesling Trocken

Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien GmbH, Freyburg (Unstrut)



Kategorie:	Sekt
Geschmack:	fruchtig, Riesling-typische Säure, harmonisch ausgewogen
Dosage:	18-20g/l
Kurzbeschreibung:	trockener, eleganter, sortenreiner Riesling Sekt aus deutschen Weinen
Alkohol:	11 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	schmeckt pur
Verfügbare Formate:	0,75; 1,5
Artikel-Nr.:	30 04 30; 30 04 90

Charakteristik

Dieser hellgelb schimmernde Riesling Sekt von Rotkäppchen überzeugt mit edler Frische. Das harmonische, langanhaltende Bukett vereint heimische Früchte wie Birnen und grüne Äpfel mit einem feinen Duft von Pfirsich. Die Riesling-typische Säure und das vollendet feinperlige Mousseux verleihen dem Rotkäppchen Sekt Flaschengärung Riesling Trocken seinen einzigartigen und ausgewogenen Geschmack, der mit einem Naturkorken optimal bewahrt wird.

Ausbau

Bereits seit 1856 pflegen die Kellermeister der Sektkellerei Rotkäppchen die hohe Kunst der Sektbereitung. Der Tradition verpflichtet, haben sie auch diesen trockensten, eleganten, rebsortenreinen Riesling Sekt aus deutschen Weinen komponiert. Im Flaschengärverfahren hergestellt, über neun Monate gereift, überzeugt dieser hellgelb schimmernde Riesling Sekt von Rotkäppchen mit edler Frische.

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.

