

Rotkäppchen Sekt Flaschengärung Spätburgunder Rosé Trocken

Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien GmbH, Freyburg (Unstrut)



Kategorie:	Sekt
Geschmack:	vollmundig, samtig, zart-fruchtig
Dosage:	18-20g/l
Kurzbeschreibung:	trockener, feiner, rebsortenreiner Rosé Sekt aus erlesenen deutschen Weinen
Alkohol:	11 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	schmeckt pur
Verfügbare Formate:	0,75l
Artikel-Nr.:	30 08 30

Charakteristik

Dieser apricotfarbene Spätburgunder Rosé Trocken von Rotkäppchen überzeugt mit einem frischen Bukett nach Beeren und Früchten. Neben Erdbeer- und Himbeernoten findet sich auch ein zarter Duft nach Kirsche wieder. Die langanhaltende, lebendige Perlage und der weiche Geschmack in Kombination mit der ausgewogen-eleganten Säure, machen diese Variante der Rotkäppchen Kellermeister zu einem Geschmackserlebnis der besonderen Art.

Ausbau

Bereits seit 1856 pflegen die Kellermeister der Sektkellerei Rotkäppchen die hohe Kunst der Sektbereitung. Der Tradition verpflichtet, haben sie auch diesen trockensten, feinen, rebsortenreinen Rosé-Sekt aus erlesenen Weinen komponiert. Im Flaschengärverfahren hergestellt, über neun Monate gereift, überzeugt dieser apricotfarbene Spätburgunder Rosé Trocken.

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.

