

Rotkäppchen Sekt Tradition Trocken

Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien GmbH, Freyburg (Unstrut)



Kategorie:	Sekt
Geschmack:	fruchtig-trockener Charakter
Dosage:	18-20g/l
Kurzbeschreibung:	ein trockenes Bukett mit spritziger Eleganz
Alkohol:	11 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	schmeckt pur
Verfügbare Formate:	0,2; 0,75; 1,5
Artikel-Nr.:	30 34 10

Charakteristik

Dieser frische und feinaromatische Sekt wird aus einer sorgfältig abgestimmten Cuvée aus italienischen, französischen und spanischen Grundweinen kreiert. Sein feinfruchtiger Geschmack, das trockene Bukett und das reizvolle Mousseux machen Rotkäppchen Sekt Trocken zu einem besonderen Genuss.

Ausbau

Nur edle Grundweine werden von den Kellermeistern der Rotkäppchen Sektkellerei für die Herstellung der verschiedenen Cuvées des Traditionssekt-Sortiments ausgewählt.

Die lebendige Perlage von Rotkäppchen Sekt entsteht bei der für Sekt typischen zweiten Gärung. Dazu wird die sorgfältig komponierte Cuvée aus edlen Weinen mit Zucker und Reinzuchthefer versetzt, um die zweite Gärung auszulösen. Diese findet in einem druckfesten Behälter statt. Unter Einwirkung der Hefe wird der Zucker in Alkohol und CO₂ umgewandelt. Der Sekt ruht jetzt noch mindestens sechs Monate auf der Hefe, was entscheidend zur Bildung seines feinen Aromas beiträgt. Mit der so genannten „Versanddosage“ wird der Rotkäppchen Sekt harmonisch abgestimmt und erhält seine individuelle Note.

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.

