

Rotkäppchen Sekt Mild

Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien GmbH, Freyburg (Unstrut)



Kategorie:	Sekt
Geschmack:	vollmundig fruchtig, lieblich
Dosage:	52-54g/l
Kurzbeschreibung:	süßer, milder Geschmack
Alkohol:	10,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	schmeckt pur
Verfügbare Formate:	0,75l
Artikel-Nr.:	30 37 10

Charakteristik

Ausgewählte Grundweine aus Weinregionen Frankreichs, Italiens und Spaniens prägen den feinfruchtigen Charakter dieses Sektes. Die harmonisch komponierte Cuvée überzeugt durch ihren lieblichen Akzent und fruchtig-vollmundigen Geschmack. Der Rotkäppchen Sekt Mild wird nach der Gärung mit einer leichten Muskatnote abgerundet.

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.

