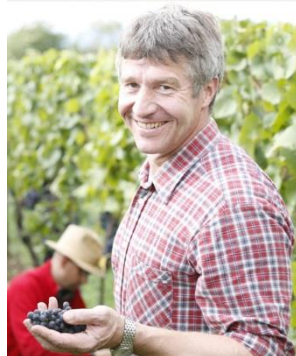


## Assmannshäuser Rosé Sekt

*Weingut Künstler, Rheingau*



Kategorie:	Sekt
Rebsorte:	Spätburgunder
Geschmack:	brut
Kurzbeschreibung:	typische Burgunderfrucht, beerig
Alkohol:	12 vol. %
Serviertemperatur:	8 °C
Servierempfehlung:	als Aperitif, zu Fischgerichten, Meeresfrüchten, Weichkäse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 60 85

### Charakteristik

Der Rosé aus dem Jahrgang 2017 zeigt eine typische Burgunderfrucht. Cassis und Himbeere dominieren in der Nase. Der Sekt zeigt viel Eleganz und erzeugt dennoch ein üppiges Mundgefühl.

### Klima/Terroir

Die Trauben stammen von den besten Assmannshäuser Lagen, Höllenberg und Frankenthal. Assmannshausen ist die Rotweinsel des Rheingaus und weltweit für exzellente Spätburgunder bekannt. Dort findet man vor allem Schieferböden, die dem Spätburgunder eine besonders feine Art verleihen.

### Ausbau

Der 2017 Rosé Sekt brut nature wurde mittels klassischer Flaschengärung und ohne jegliche Dosage hergestellt. Die Perlage ist durch das Hefelager sehr feinperlig.

### Das Weingut

Kunst im Weinglas – Der detailverliebte und perfektionistische Winzer aus dem Rheingau begeistert vor allem mit hervorragenden Rieslingen. Das Weingut Künstler befindet sich seit 1648 in Familienbesitz. Bis zum Ende des Zweiten Weltkrieges bewirtschaftete die Familie ihr Weingut 80 km nördlich von Wien. Nach Enteignung und Ausweisung aus der Heimat, gründete Franz Künstler das Weingut 1965 in Hochheim neu. Aufgrund seiner strengen Qualitätsphilosophie stellten sich hier sogleich viele Erfolge bei zahlreichen Verkostungen und Prämierungen ein.

