

Geldermann Brut Rosé Jahrgang 2016

Geldermann Privatsektkellerei, Breisach am Rhein



Kategorie:	Schaumwein
Rebsorte:	Pinot Noir, Chardonnay
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	feinperlig, strahlend roséfarben, leichte Würze
Alkohol:	12,0 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	Perfekter Begleiter zu rosagebratenem Rind und Lamm oder geschmorter roter Bete
Dosage:	13 g/l
Verfügbare Formate:	0,75l

Charakteristik

Ein raffiniertes Perlenspiel lässt den Duft eines Körbchens frisch gepflückter Himbeeren, Erdbeeren und Johannisbeeren an die Oberfläche unseres einzigartigen Geldermann Jahrgangssekt 2016 Rosé steigen. Eine Ahnung von Pflaumen gesellt sich dazu, genauso wie Baiser und Biskuit, die Hinweis darauf geben, dass unser Jahrgang Rosé nach höchster Handwerkskunst in traditioneller Flaschengärung bereitet wird.

Ausbau

Für die Verwandlung in einen Geldermann Sekt durchlaufen die ausgewählten Grundweine die Flaschengärung nach traditioneller Art, Schritt für Schritt und mit der Sorgfalt, die für ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis notwendig ist. Die nach Rezept erstellte Cuvée wird in einzelne Flaschen gefüllt und dann mit der Fülldosage versehen.

Tief in den kilometerlangen Kellern des Breisacher Schlossbergs und bei einer optimalen Lagertemperatur von 13 Grad Celsius reifen die Jahrgangs-Cuvéés traditionell mindestens drei Jahre auf der Hefe.

Die Sektkellerei

Geldermann steht seit 1838 für deutsch-französische Sektkultur. Fasziniert von der französischen Landschaft und Lebensart gründen William Deutz und Peter Geldermann in dem Städtchen Aÿ die Kellerei Deutz & Geldermann. Im Jahre 1925 findet Deutz & Geldermann seinen endgültigen Standort im badischen Breisach, an dem nach der Teilung des Unternehmens 1995 die Sektkellerei Geldermann bleibt, da der über 600 Jahre alte Keller unter dem Breisacher Münsterberg, der optimale Bedingungen für die Sektreife bietet.

www.geldermann.de



Geldermann
WAHRE SEKTKULTUR SEIT 1838

