

## Rotkäppchen Sekt Flaschengärung Chardonnay Extra Trocken

*Rotkäppchen-Mumm Sektkellerei GmbH, Freyburg (Unstrut)*



Kategorie:	Sekt
Geschmack:	vollmundig, samtig, zart-fruchtig
Dosage:	15-17g/l
Kurzbeschreibung:	extra-trockener, fruchtiger, rebsortenreiner Chardonnay Sekt aus ausgesuchten Weinen
Alkohol:	11 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	schmeckt pur
Verfügbare Formate:	0,2; 0,75; 1,5
Artikel-Nr.:	30 02 30

### Charakteristik

Im Flaschengärverfahren hergestellt, über neun Monate gereift, überzeugt dieser typisch goldgelbe Chardonnay Sekt von Rotkäppchen mit zart-fruchtigem Charakter. Im Bukett findet sich neben einer elegant ausbalancierten, buttrig-nussigen Note auch ein feiner Duft von Honigmelone. Die harmonische Säure verleiht dem spritzig-moussierenden Rotkäppchen Sekt Flaschengärung Chardonnay Extra Trocken seinen einzigartigen, samtig-vollmundigen Geschmack.

### Ausbau

Bereits seit 1856 pflegen die Kellermeister der Sektkellerei Rotkäppchen die hohe Kunst der Sektbereitung. Der Tradition verpflichtet, haben sie auch diesen extra-trockenen, fruchtigen, rebsortenreinen Chardonnay Sekt aus deutschen Weinen komponiert.

Im Flaschengärverfahren hergestellt, über neun Monate gereift, überzeugt dieser typisch goldgelbe Chardonnay Sekt von Rotkäppchen.

### 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.

