

## Rotkäppchen Sekt Rosé Halbtrocken

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



|                     |  |
|---------------------|--|
| Kategorie:          | Sekt   |
| Geschmack:          | feinfruchtig, an Erdbeeren erinnernd                                     |
| Dosage:             | 30-32g/l   |
| Kurzbeschreibung:   | frisches, fruchtiges Bukett und ein harmonischer, abgerundeter Geschmack |
| Alkohol:            | 11 vol. %  |
| Serviertemperatur:  | 8-10 °C  |
| Servierempfehlung:  | schmeckt pur   |
| Verfügbare Formate: | 0,2; 0,75; 1,5   |
| Artikel-Nr.:        | 30 38 10   |

### Charakteristik

Frische und Lebendigkeit kennzeichnen diese Sektspezialität aus dem Hause Rotkäppchen. Komponiert aus ausgewählten Weinen, überzeugt der lachsfarbene Rotkäppchen Sekt Rosé Trocken durch seine belebende, frische Note.

### Ausbau

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

Die lebedige 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 CO<sub>2</sub> 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.

