

Spätburgunder Rosé Sekt brut



Druesort: Spätburgunder

Smagsprofil: Brut/tør

Alkoholindhold: 12,0%

Frugtsødme: 7,3g/L

Frugtsyre: 6,5 g/L

Vinen

Sekt fra Eugen Müller er produceret efter den traditionelle Champagne metode.

Grundlaget for denne sekt er udvalgte Riesling-druer. Efter 12 måneders lagring på gær bliver denne Spätburgunder Sekt degorgeret.

Dégorgement er processen, hvor man fjerner gærproppen efter den anden gæring på flaske. Flaskehalsen fryses, så bundfaldet bliver til en fast isprop. Når flasken åbnes, skyder trykket isproppen ud, og vinen står klar og uden sediment. Herefter tilsættes dosage, som justerer sødmen

Aromaer af jordbær, elegance og krydderi præger bouqueten. Burgundersorterne har genetisk et lavere syreniveau, og den mildere syre kombineres her med friskhed og frugtighed.

En ideel ledsager til receptioner, velkomstskåle eller som en forfriskning mellem to serveringer.

Anbefalet serveringstemperatur: 8–10 °C