



RAUMLAND

Rosé



SEKT RÉSERVE

RAUMLAND

SEKTHAUS

Rosé

Brut

2016
Rosé
- RÉSERVE -

VERKOSTUNGSNOTIZ

Wir sind wahre Rosé Fans! Unser Rosé schimmert zartrosa, fast schon lachsfarben im Glas. In der Nase präsentiert er sich verspielt, mit Nuancen von roten Waldbeeren, Kirschblüten und Rhabarber. Im Mund ist er frisch und fruchtbetont. Er zeigt zarte Zitrusnoten sowie florale Anklänge von Sommerblüten. Für uns ist der Rosé ein Allround Talent: egal ob als Aperitif oder als Essensbegleiter, sogar als Partner zum Dessert oder Käse bereitet er prickelnde Freude.

PRESSESTIMMEN

Caro Maurer, Donna Magazin 02/2021:

„Deutschlands Antwort auf Champagner schlägt seine französischen Konkurrenten in Geschmack und Preis. Mit roten Beeren, Kirschen, Nuancen von gerösteten Nüssen. Als Aperitif, zu kalten Vorspeisen mit Gemüse oder Lachs.“

Gault & Millau, Bunte Magazin 12/2020:

„Fluffiges Biskuit, umhüllt mit Kumquats“



REBSORTE

Cuvée

SORTIMENT

Sekt Réserve

TERROIR

Terra Fusca, Lehm und kalkhaltiger Stein

HEFELAGER

Über 50 Monate

DOSAGE

Brut (5 g/l)

SÄURE

7,3 g/l

ALKOHOLGEHALT

12 % Vol.

TRINKTEMPERATUR

bei 6-8°C | bauchiges Sekt- / Weißweinglas

LAGERUNG

Dunkel | 14 bis 16°C | stehend

VINIFIZIERUNG

Edelstahl (88%) & Barriques (22%) | unfiltriert | BSA | Handlese | Ganztraubenpressung

ARTIKEL NR.

61718

FLASCHEN EAN

4 26016164 005 7

KARTON EAN

4 26016164 605 9

AUSZEICHNUNGEN

Noch keine Bewertung des neuen Jahrgangs vorhanden

Robert Parker 2020 - 91+ Punkte (Jahrgang 2015)

Eichelmann 2021 - 90 Punkte (Jahrgang 2015)