



BLANKEN HORN



Maison Rosé Sekt de blanc et noir

brut

Art.Nr. 807

REBSORTEN

Spätburgunder, Weißburgunder

ANALYSEDATEN

Alkohol: 12.5% vol. | Restzucker: 2.0 g/l | Säure: 5.4 g/l

VINIFIKATION

Ganztraubenpressung, Traditionelle Flaschengärung, 18 Monate Hefelager.

DEGUSTATION

Himbeere, feines Mundgefühl, cremig, balanciert, Kirsche

TRINKTEMPERATUR

8-9°C

TRINKREIFE

bis 2025

SPEISEEMPFEHLUNG

Aperitif, Austern mit Schalotten-Himbeeressig-Vinaigrette, Kirsch-Törtchen mit Sabayon