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

Die erfrischende rote Frucht paart sich mit einer anregenden Kohlensäure und einer prägnanten Würze im langen Nachhall. Ein Sekt der sich in der Herbstzeit und im Winter hervorragend als Apéritif eignet, er liebt die Kombination mit herzhaften Speisen !

TRINKTEMPERATUR

8-9°C

TRINKREIFE

2025-2028

SPEISEEMPFEHLUNG

Terrine von Frischkäse und Roter Bete, Ente mit Cassis Sauce und Rosmarin Polenta, Bergkäse mit Früchtebrot

Weingut Fritz Blankenhorn KG
Basler Str. 2, 79418, Schliengen
t: +49 (0)7635-82000, info@gutedel.de, www.weingut-blankenhorn.de