

Brut Rosé 2020

Flaschenvergorener Sekt



Rebsorte: Flaschenvergorener Sekt aus steirischen roten Rebsorten

Jahrgang: 2020
Alkoholgehalt: 12,0%vol
Gesamtsäure: 6,9g/l

Vinifikation: von Hand gelesen, traditionell mit Naturhefen vergoren

Ausbau: 3 Monate im Edelstahltank; anschließend 14 Monate traditionelle

Flaschengärung, handgerüttelt; Zero Dosage

Trinkreife: 3 Jahre

Verschlussart: Sektkork mit Agraffe

Klassifizierung: Flaschenvergorener Sekt, Sekt Austria Steiermark g.U.

Herkunft: Südsteiermark, (ausschließlich aus Leutschach a.d.W.)

Anbaugebiet: Südsteiermark

Weinbeschreibung: Zwiebelschalenfarbe; Duft nach Erdbeere mit einem Hauch von Minze und

Anklängen von Cassis; lebendig und frisch am Gaumen gepaart mit

Cremigkeit; fein prickelnde Perlage

Speisenempfehlung: Fingerfood, Bruschetta, Sandwiches, mediterrane Gerichte, Meeresfrüchte,

Himbeersorbet

Kategorisierung: Unser "Brut Rosé" ist ein **Sekt** typisch steirischer Herkunft dessen Reben in vielzähligen, kleineren Weinbergen der Südsteiermark gedeihen - frisch und fruchtbetont - **Méthode traditionelle, Zero Dosage**.

Herkunft: Südsteiermark, ausschließlich aus Leutschach a.d.W.

Klima: Feuchtwarmes **mediterranes Klima** bestimmt den langen Vegetationsverlauf. Kühle Nächte sorgen für den einzigartigen Aromenreichtum.

Boden: Die Bodenbeschaffenheit setzt sich aus mächtigen Sedimentschichten, die sich über Jahrmillionen im meerbedeckten Becken abgesetzt haben, zusammen. In **erster Linie tritt hier Schlier** als bodenbildendes Material auf. Aber auch Sande, Konglomerate und Schotter sind verbreitete Grundlagen der Bodenbildung.