Erwin
SABATHI

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.

Alle Rechte sowie Änderungen, Fehler und Irrtum vorbehalten; Copyright © Erwin Sabathi GmbH