

SEKT

Cabernet Sauvignon Rosé Sekt brut

Nr. 390

Handwerkliche Präzision, Liebe zum Detail und der unermüdlicher Drang neue Dinge zu entdecken hat uns dazu veranlasst, einen lang gehegten Wunsch zu verwirklichen: Unsere eigene Sektproduktion. In hundertprozentiger Handarbeit, mit viel Geduld und Zeit entstehen unsere Sekte höchster Qualität. Sorgsam handverlesene Trauben aus besten Lagen werden schonend gepresst und weiterverarbeitet. Nach der Tirage reifen unsere Sekte Monate und Jahre auf der Hefe um zum richtigen Zeitpunkt per Hand abgerüttelt und degorgiert zu werden.

WEIN Méthode traditionnelle. Aromatische frische feine Frucht. Saftig, gleichzeitig rassig und geschliffen. Beerig-herbe Aromen von Himbeere, etwas wilde Erdbeere, Johannisbeere und einem Hauch grünem Paprika im Abgang. Elegante Perlage.

ESSENSEMPFEHLUNG Passt hervorragend zu Terrinen, Pasteten, Gemüsequiche, Garnelen vom Grill.

TRINKTEMPERATUR 6 °C

ANALYSE A 12,5 %vol, S , RZ 4,0 g/l



VDP.WEINGUT

Weingut Krantz
Mörzheimer Straße 2
76831 Ilbesheim
Tel. 06341-939206
info@weingut-kranz.de
www.weingut-kranz.de

