

Brut Rosé Sekt

100% St. Laurent

Alkohol 12,5 vol. %

Säure 5,7 g/l

Restzucker 7,3 g/l

Südsteiermark

Die Trauben für diesen Brut Rosé stammen aus unseren bewirtschafteten Weinbergslagen der Gemeinde Leutschach. Das Alter der St. Laurent Rebstöcke liegt bei 40 Jahren.

Ausbau

1. GÄRUNG

Selektive Handlese in Kleinkisten. Ganztraubenpressung

Im Stahltank vergoren

9 Monate Hefelagerung

2. GÄRUNG

Abgefüllt im Juli 2022

Mindestens 20 Monate Hefelagerung

Dossage 6 g/l

Kostnotiz

Im Glas zeigt sich dieser Schaumwein in einem hellen kirschrot mit kupfernen Reflexen. Er ist verspielt fruchtig und würzig. In der Nase zeigt er Noten von Wildkirsche und Waldbeeren. Am Gaumen unterstützt das feine Mousseux die Trinkfreudigkeit dieses Weins und sorgt für ein wahres Trinkvergnügen.

Trink-/Speiseempfehlung

Optimale Trinktemperatur: 7-9°C

Der klassische Aperitif. Die ideale Erfrischung zu jeder Tages- und Nachtzeit.



HANNES SABATHI

WEINGUT HANNES SABATHI GMBH
Sernau 48, 8462 Gamlitz — t +43 3453 2900

office@hannessabathi.at
www.hannessabathi.at

