

**Weingut und Destillerie**

Tobias Köninger | Steinebach 24 | 77876 Kappelrodeck

Tel 07842 996999

Fax 07842 996145

[post@weingut-koeninger.de](mailto:post@weingut-koeninger.de)

[www.weingut-koeninger.de](http://www.weingut-koeninger.de)

[www.wichtelmann.com](http://www.wichtelmann.com)



## Pinot Rosé Sekt trocken

**Trauben:** Spätburgunder

**Ausbau:** im Edelstahltank, danach 9-monatige Gärung und Lagerung in der Flasche

**Jahrgang:** 2016

**Region:** Ortenaukreis / Baden

**Alkoholgehalt:** 12,0 % Vol.

**Klassifizierung:** QbA

**Kategorie:** Sekt

**Restsüße:** 21 g/L

**Säure:** 6,9 g/L

**Lagerfähigkeit:** 3 Jahre

**Preis / Liter:** 15,87 Euro

**Liter / Flasche:** 0,75 Liter

### Charakteristik:

Im Geruch langanhaltendes Buket mit feinfruchtigem lebendigem Duft. Im Geschmack rassige Säure, die ein lang anhaltendes Geschmackserlebnis hervorruft.

### Speiseempfehlung:

Passt als Aperitiv an jeder Feier oder einfach nur so.

**Trinktemperatur:** 8°C

Für den Sekt verwenden wir ausschließlich Most aus gesunden vollreifen Spätburgunder Trauben bis maximal 88°Öchsle. Diese ziehen wir von der Rotweinmaische ab, noch bevor diese zu gären beginnt. Somit ist gewährleistet, dass ein schlanker fruchtiger Weintyp entsteht, der ohne mechanische Belastung durch die Traubenpresse gewonnen wird. Ein weiterer positiver Aspekt dabei: Die Rotweinmaische wird durch den 10 - 20%igen Saftabzug komprimiert. Was bleibt, sind kräftige Tanninbetonte Rotweine. Die darauffolgende Gärung im Stahltank dauerte 25 Tage bei Temperaturen um 18°C. Danach erfolgt die 2-monatige Gärung und 9-monatige Lagerung in der Sektflosche auf der Hefte.