

Weingut Peter Briem

BRIEM



(0,75 L)

2023 Pino Rosé Brut

Artikelnummer: 121010

Charakteristik

Der Geruch

Primäres Ziel war es einen Rosé Sekt zu erzeugen der Qualitativ und Geschmacklich am obersten Level liegt. Erst nach mindestens 9 Monaten Reife, darf der Sekt die Bezeichnung traditionelle Flaschengärung tragen. Kühl serviert schmeckt er zu jeder Jahreszeit und zu jedem Anlass.

Der Wein bleibt vom ersten Füllen über die zweite Gärung, Lagern, Rütteln, Degorgieren, bis zum Zusatz der Dosage immer in der gleichen Flasche. Vor dem Entfernen des Hefedepots ist das Rütteln notwendig, um dieses in den Flaschenhals zu bringen. Durch Eintauchen in ein Tiefkühlbett wird die gesammelte Hefe zum Eispfropfen, der beim Öffnen des Kronenkorkens durch den eigenen Druck ausgeschleudert wird. Früher als "Methode Champenoise" bezeichnet, lautet die jetzige Bezeichnung "Klassische Flaschengärung". Der Mousseux ist der Gradmesser der Qualität, Form, Größe, Intensität der Perlen, die Schaumbildung beim Eingießen, das Prickeln auf der Zunge.

Der Rosé ist eine Wucht, Lachs- bis Zwiebelfarben, verströmt der aus der Spätburgundertraube gekelterte Sekt Duft von roten Johannisbeeren, Erdbeeren und Kirschen.

Am Gaumen

Explosion aus Schaum und delikater Frucht am Gaumen. Ein frischer, spritziger Sekt mit jugendlichem Charme und Finesse durch sein schönes Säurespiel.

Lagen, Bodenart und Exposition

Das Weingut Peter Briem liegt in der Weingegend Kaiserstuhl in Südbaden. Neues Holz setzt man nur behutsam ein. Die Spätburgunder können als Gutsweine überzeugen und als Premiumgewächse betören. Die Weißweine bestechen seit Jahren durch ihre kontinuierliche Finesse und Fruchtigkeit. Der Reiz liegt darin, durch den sensiblen Umgang mit den natürlichen Inhaltsstoffen charaktervolle Weine zu schaffen.

Geschmacksrichtung

Brut

Rebsorten und Klone

Spätburgunder

Analytische Werte

Restzucker 13,1 g/l / Säuregehalt 6,1 g/l / Alkoholgehalt 12,23 Vol. %

Speisenempfehlung

Begleitet den Abend durchgängig, vorausgesetzt es gibt genügend Vorrat!

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 5 – 6 Grad



4 260194 011770