Rosé Sekt Brut Pinot Noir «Montfort»

Produzent	Weingut Disibodenberg
Land/Gebiet	Deutschland/Nahe
Appellation	Nahe
Jahrgang	2019
Produkt	Schaumweine
Traubensorte(n)	Pinot Noir (100%)
Ausbau	38-monatiges Hefelager auf der Flasche (Oktober 2019 bis Dezember 2022)
Alkoholvolumen	13.0%
Restzucker	7.4 g/l
Trinktemperatur	6 bis 8 Grad
Optimaler Genuss	jetzt trinkbereit bis innert drei Jahren
Inhalt	75 cl

Die neuen deutschen Winzersekte sind eine Klasse für sich, und ganz vorne dabei ist das Weingut Disibodenberg an der Nahe. Der weisse «Montfort» Pinot Brut belegt Platz 1 der Schaumweine von der Nahe und der «Montfort» Pinot Noir Rosé Brut war ebenfalls unter den Top 10 in der Kategorie der Rosé-Jahrgangssekte.

Die Pinot-noir-Trauben für diesen reinsortigen Rosé-Winzersekt stammen aus der Lage Montfort, einem der steilsten Rebberge Deutschlands. Welch ein Genuss – Önologe Thomas Zenz zeigt mit diesem feinen Rosé-Sekt sein ganzes Können. Über drei Jahre ruhte der Schaumwein auf seiner Hefe, um danach mit seiner eleganten rotfruchtigen Art zu punkten. Perfekt als Aperitif und für feierliche Momente.