

# EXPERTISE

<b>Name:</b>	Haus Klosterberg
<b>Rebsorte:</b>	Pinot Noir (Rosé)
<b>Qualität:</b>	Qualitätsschaumwein b.A.
<b>Geschmack:</b>	extra-dry
<b>Alkohol:</b>	12% vol.
<b>Flaschengröße:</b>	750ml

## Herstellung

Der Haus Klosterberg Pinot Noir Rosé Sekt basiert auf einem Grundwein, der aus sorgfältig ausgelesenem, gesundem Traubengut hergestellt wurde. Nach dem Ausbau aus Rosé-Stillwein erfolgt die zweite Gärung nach der traditionellen Flaschengärmethode (méthode champenoise). Ein langes Hefelager sorgt für feines Mousseux und eine großartige Balance im Haus Klosterberg Pinot Noir Rosé Sekt extra-dry.

## Verkostungsnotizen

Duft nach roten Früchten, zurückhaltende Würze und mineralische Anklänge. Dezente Hefe-Aromatik. Klar, frisch, lebendig, feinstes Mousseux. Am Gaumen reife Fruchtaromatik in Balance mit lang anhaltender Mineralität.

## Essensempfehlung

Hervorragend geeignet als Aperitif oder zu Risotto mit Meeresfrüchten und gebratenen Riesenscampis

## Serviertemperatur

10°-12° C

