

## Carinthian Brut Rosé



12,0 % vol. Alk.

7,2 g/l Säure

10 g/l Restzucker (trocken)

**54 Monate auf Feinhefe gereift!**

**Ein extravaganter Rosé- Qualitätssekt wurde nach der traditionellen Champagner Methode von Hannes Harkamp in der Flasche versektet.**

### Weinbeschreibung:

Besticht durch sein duftig, fruchtintensives Bukett nach Kirschen und Waldbeeren. Komplex, saftig, elegante facettenreiche Struktur, feiner Säurebogen und ausgewogen am Gaumen.

**54 monatige** Lagerung auf der Feinhefe, machen diesen Sekt zu einem einzigartigen Erlebnis mit einer sehr feinen Perlage.

### Empfehlung:

Carinthian Brut Rosé eignet sich vor allem als Aperitif.

### Serviertemperatur:

8-12°C

Dieser Qualitätsschaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung aus Österreich /Kärnten ist ein Gemeinschaftsprodukt aus unterschiedlichen Regionen Kärntens.

Region Lavanttal: Weinbau Gartner

Region St. Veit an der Glan: Vinum Virunum KG

Region Feldkirchen: Weinbau Köck