

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