

Kristan Sekt Rosé (2024), brut nature

Zero Dosage

12,5 % vol. Alk.

5,6 g/l Säure

1,0 g/l Restzucker



Der Name „Kristan“ entstammt dem Vulgo-Namen „Kristanhof“, auf dessen Flächen im Jahre 2001 die ersten Reben ausgepflanzt wurden. Das Synonym „Kristan“ bezeichnet immer einen Cuvée aus „Zweigelt“ und „Roesler“.

Weinbeschreibung:

Lachs- bis rubinrotes Rosé mit schimmernden Farbreflexen. Diesen trockenen, lebhaften Sekt muss man von der Stilistik mit einem gereiften Sekt vergleichen. Warum? Bei der Herstellung wurde ein Verfahren nach dem französischen Önologen Eugène Charmat eingesetzt, welches es ermöglicht, diesen Sekt mit natürlicher Kohlensäure herzustellen.

Zero Dosage, damit der Wein möglichst naturbelassen seine Herkunft, den jeweiligen Jahrgang und die Handschrift des Winzers erkennen lässt.

Er verkörpert einen frisch fruchtigen, aber doch auch gereiften Schaumwein, welcher kräftig im Geschmack und gleichzeitig weich und abgerundet am Gaumen wirkt. Der Abgang wirkt spürbar nach und unterstreicht, wie sich die Frucht im Finale zu einem zarten Schmelz vermählt.

Abgefüllt in einer Sektflasche, verkorkt mit einem Sekt - Naturkork, so brauchen Sie auf das Ritual des "ÖFFNENS" nicht zu verzichten.

Empfehlung:

Dieser harmonische Sekt eignet sich ausgezeichnet als Aperitif für besondere Anlässe wie Hochzeit, Geburt, Taufe, Geburtstag, Weihnachten, Silvester und Firmenfeiern und verleiht hierzulande jeder Veranstaltung ein besonderes regionales Kärntner Flair.

Als Aperitif für fast alle Speisen sowie als Dessertbegleiter zu Süßspeisen mit Erdbeeren, Himbeeren und Brombeeren als auch zum weißen Schokoladendessert.

Unser Tipp: Dieser rassige, fruchtige Sekt verleiht jeder Grillparty den passenden Pfiff und jedem „Mädelstreff“ oder „Date“ ein besonderes Highlight.

Serviertemperatur: 8 - 12°C



Zutaten und Nährwerte:
Brennwert: 313kJ/75kcal in 100ml