

WEINGUT
**JANSON
BERNHARD**
ZELLERTAL



**ROSÉ SEKT
BRUT**

Demeter nach DE Öko-039
Cuveé

Artikelnummer:	4310
Füllvolumen:	0,75 L
Alkoholgehalt:	12,0 %
Säure:	6,9 g/l
Süße:	18 g/l
Rebsorte:	Spätburgunder, Allegro
Boden:	Kalkmergel mit Lehm
Auszeichnungen:	Captain Cork 5 von 5 Sternen *****
Trinktemperatur:	8-10°C
Speiseempfehlung:	Käse, sauer und salzig

Weinportrait:

„Aus dem Zeller Kreuzberg Spätburgunder und der widerstandsfähigen Sorte Allegro, die 1983 in Geisenheim gezüchtet wurde. Im Glas rosa mit starker Tendenz Richtung Blassorange. Sehr lebendiges Perlenspiel. In der Nase Quittengelee, Raspberry, ein Hauch Vanillebisquit und etwas Pfirsich, Hagebuttenstrauch. Im Mund fällt zunächst eine herzhaft und sehr schöne Bittermandel-Note auf, die genial zu Rohmilch-Ziegenkäse passt. Dann Stachelbeere (mit ordentlich Säure), Grapefruit und insgesamt viel Zitrus-Aromatik. Im Abgang kommt die Dosage-Süße raus: 18 Gramm! Und trotzdem heißt dieser Schäumer "extra-trocken", da soll sich einer auskennen. Großartiger Sekt, der wunderbar zu Käse, sauer und salzig passt“, Zitat Captain Cork 9.9.2020

