

Zweigelt Rosé Sekt b.A. extra trocken

Jahrgang: 2020

Analysewerte:

Restsüße: 18,1 g/L **Säure:** 5,2 g/L **Alkohol:** 12,5 % Vol.

Trinktemperatur: 8 bis 10 °C

Geschmack

Ein frischer und spriziger Sekt, der bereits mit seinem Bouquet an vollreife Himbeeren erinnert. Geschmacklich überzeugt er durch seine feine Perlage und die wohldosierte Restsüße.

Rebsorte: Zweigelt

Die rote Rebsorte wurde 1922 an der Weinbauschule in Klosterneuburg (Österreich) von Dr. Fritz Zweigelt aus den Sorten St. Laurent und Blaufränkisch gekreuzt. Innerhalb Deutschlands ist Zweigelt besonders in Württemberg sehr erfolgreich. Das erkennt man auch daran, dass die Remstalkellerei fast ein Viertel der nationalen Zweigelt-Flächen innehat, quasi als deutscher „Zweigelt-Winkel“. Im Ertragsreduzierten Weinbau kann die Sorte farbintensive, körperreiche und lagerfähige Weine mit intensivem Beerenaroma hervorbringen; Zweigelt gilt auch als gut geeignet für den Barrique-Ausbau.

Essensempfehlung

Der Zweigelt-Sekt ist ein prima Aperitif, passt auch zu leichtem Käse oder einem Mandelmix.

