

2017 Pinot Noir Rosé Brut

Rheingau Pinot Noir Rosé Sekt Brut

Böden: Die Trauben für unseren Pinot Noir Rosé Brut stammen aus unseren Lagen in Geisenheim (Mönchspfad und Rothenberg), sowie in mittleren Rheingau dem Oestricher Lenchen und der Lage Hattenheimer Schützenhaus. Die Böden im Mönchspfad sind sehr verschiedenen und bestehen teilweise aus tiefgründigen Löss-Lehm-Böden. Diese ermöglichen eine tiefe Durchwurzelung und somit beste Wasserversorgung. Im Geisenheimer Rothenberg dominieren Tonschiefer und Quarzit, teilweise aber auch einen hohen Anteil an rötlichem Gestein. Im Oestricher Lenchen, sowie im Hattenheimer Schützenhaus zeigen sich tiefgründige, teils kiesige Lössböden, die sich mit Löss-Lehmböden und schweren tertiären Mergelböden abwechseln und eine gute Wasserversorgung der Reben ermöglichen.

Vinifikation:

Die Trauben wurden in den ersten September-Wochen 2017 gelesen und behutsam abgepresst. Wir verzichten bei der Rosé-Bereitung auf eine Maischestandzeit des Leseguts, da wir mit dem farblichen Akzent das vermitteln, was dieser Sekt letztlich im Geschmack präsentieren wird.

Wie riecht er, wie schmeckt er – zu was passt er?:

Der Pinot Noir Rosé Brut ist in der Nase sehr frisch und präsentiert sich mit hellen Beerenaromen, leichter Hagebutte und sogar weißer Schokolade. Diese verspielte Art des Pinot Noir zeigt mit einer gewissen Cremigkeit ein wirklich interessantes Sekterlebnis.

Geschmacklich zeigt sich neben einem intensiven Himbeer-Lychee-Duell eine sehr schmeichelnde leichte Perlage und bei der Wahl der Dosage konnte die leicht animierende Säure gut eingebunden werden.

Durch die Frische des Weines und der leichten Kohlensäure scheint dieser Sekt förmlich aus dem Glas zu schweben und ermöglicht einen sehr schönen Trinkfluss.

A votre santé!

Ertrag:	70 hl / ha
Lage:	Rheingau
Rebsorte:	100% Pinot Noir
Restzucker (g/l):	12,4 / Brut
Gesamtsäure (g/l):	8,8
Alkoholgehalt (vol.%):	11,5

