

# BRUT ROSÉ (PINOT NOIR) - VINTAGE 2012

Unser Sekt wird aus handverlesenen Trauben selektiert und nach der „Méthode Traditionelle“ (Flaschengärung) verarbeitet. Zweieinhalbe Jahre Reife in der Flasche auf der Feinhefe im Sektkeller des Weinhofes Gut Pössnitzberg prägt unseren Brut.



ANBAUGEBIET	Südsteiermark
BODEN	Muschelkalk, Lehm & Kalkmergel
REBSORTE	Pinot Noir
WEINLESE	Handlese
AUSBAU	Großes, gebrauchtes Holzfass
ANALYTISCHE WERTE	Alkohol 12,0% Vol.
CHARAKTERISTIK	Mittleres Lachsrosa, ausgesprochen feines Mousseux, zarte Anklänge von Waldbeeren, gleichzeitig jedoch durchaus puristisch, harmonischer Abgang mit angenehmer Säure, gute Struktur.
TRINKREIFE	bis 2023
TRINKTEMPERATUR	4 - 6°C
VERSCHLUSSTYP	Kork
SPEISEEMPFEHLUNG	Als Aperitiv