

Weinzentrale

EBERLE

Kessler Hochgewächs Rosé Brut - Kessler

Art.-Nr: 05346



Beschreibung:

Ein Farbspiel von hellem Perlmutter-Rosé. Duftige Fruchtaromen von roten Johannisbeeren, Waldhimbeeren und Sauerkirschen. Spannendes Zusammenspiel von erdig-mineralischen Komponenten, zart umspielt von einer feinen Mousseux. Mit leicht würzigem Nachhall im Finale.

Hersteller:

Eine der Sektkellereien Deutschlands, die ihre historischen Wurzeln in der Champagne haben. Mit seinem als Teilhaber eines Champagnerhauses in Reims gesammelten Wissen gründete Georg Christian von Kessler 1826 in Esslingen am Neckar die heute älteste Sektkellerei Deutschlands.

Anbau:

Die Trauben stammen aus den besten Lagen.

Rebsorte Pinot Noir, Chardonnay	Region Württemberg	Alkoholgehalt 12 % Vol.	Trinktemperatur 6-8 °C
Weingeschmack -	Qualitätsstufe Sekt Rosé	Restsüße 8	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart -	Trinkfenster 2022-2025+	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Selektive Lese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



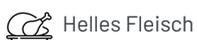
Säure



Tannin



Passt zu



Helles Fleisch



Sushi



Salatkreationen



Fisch



Meeresfrüchte



Tapas



Aperitif