

Weinzentrale

EBERLE

Rosé Brut - Kessler

Art.-Nr: 05352



Beschreibung:

Kräftiges Lachsrosa mit zarten, orangefarbenen Reflexen lassen den Sekt im Glas geradezu leuchten. Duft nach roten Beeren wie Waldhimbeeren, Erdbeeren, Rhabarber und Heckenrosen. Leicht, frisch und angenehm belebend. Geradlinig und modern.

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:

Für die Cuvée werden von Jahrgang zu Jahrgang variierende rote Rebsorten verarbeitet.

Rebsorte -	Region Württemberg	Alkoholgehalt 11,5 % Vol.	Trinktemperatur 6-8 °C
Weingeschmack -	Qualitätsstufe Sekt	Restsüße 13	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart -	Trinkfenster 2022-2025	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung -	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu



Sushi



Salatkreationen



Fisch



Meeresfrüchte



Vegetarische Gerichte



Tapas



Aperitif