

Weinzentrale

EBERLE

2021 - Hand in Hand Sekt Rosé Brut - Klumpp

Art.-Nr: 60757

Neu



Beschreibung:

Feinsaftiger Duft mit animierender, leicht süßlicher roter Beerenfrucht und Kräuternoten. Am Gaumen seidiger Ansatz, elegantes Volumen und feinste Perlage. Anregend saftiger Zug im Mittelteil und mit roten Beeren unterlegt. Vollmundig, wenig, expressiv, feinaromatische Pinotfrucht. Geschmackvolle Struktur mit zartem Säurespiel. Mündet zielführend in ein mehrdimensionales Finale.

Hersteller:

1990 entstand der neue Betrieb am Stadtrand von Bruchsal in der Nähe von Karlsruhe. Im Herzen des schönen Kraichgaus verwaltet die Familie Klumpp ihr 28 Hektar großes Bio-Weingut. Ihre Weine besitzen eine strahlende Eleganz, man spürt bei jedem Wein den mineralischen Kern und die Transmission des Terroirs.

Anbau:

Meike Meyer-Näkel ist die Tochter des legendären Winzers Werner Meyer-Näkel von der Ahr und Markus Klumpp ist ein Spitzen-Winzer aus dem Kraichgau! Mit ihrem Joint Venture-Projekt "HAND in HAND" hat das Gespann einen Sekt Rosé Brut aus Spätburgunder-

Rebsorte Pinot Noir	Region Baden	Alkoholgehalt 12 % Vol.	Trinktemperatur 8 °C
Weingeschmack -	Qualitätsstufe Deutscher Sekt	Restsüße 8,5	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Buntsandstein, Muschelkalk, Gipskeuper, Löss	Trinkfenster 2023-2026	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Sektorken	Bewirtschaftung Naturnah	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu

