

KESSLER

ROSÉ RÉSERVE VINTAGE 2021

EXTRA BRUT



Der KESSLER ROSÉ RÉSERVE VINTAGE 2021 ist ein Perlmutter roséfarbener Jahrgangssekt, der Sie zum Aperitif und zu herzhaften Speisen begeistern wird. Wie alle Jahrgangssekte von KESSLER reift auch er in den mittelalterlichen Gewölbekellern des Kessler-Hauses und wird von Hand gerüttelt. Dieser Rosé-Jahrgangssekt wird hergestellt wie einst von Herrn von Kessler selbst: in der traditionellen Methode, die er aus Frankreich mitbrachte. Die Veredelung über die zweite Gärung in der Flasche erschafft eine feinerliche Mousseux und ein ausdrucksvolles Geschmackserlebnis.

Farbe	Helles Apricot mit goldenen Reflexen
Bukett	Komplexe, filigrane Aromatik, die sich stufenweise im Glas aufbaut. Feine Röstaromen wie Biskuit und Brioche, dezente Fruchtnoten von Erdbeere, Johannisbeere, Pfirsich und Zitronenzeste, subtile Blütenaromen und Wildrosen
Geschmack	Sehr cremiges, langanhaltendes Mousseux. Neben den fruchtigen Noten, Himbeere, Stachelbeere und Citrus, treten weitere Primäraromen des Pinot Noir wie Pfeffer und getrocknete Feige auf. Die überraschende Frische bildet einen spannenden Kontrast zu seinem körperreichen und explizit trockenen Charakter.
Cuvée	100 % Pinot Noir
Herkunft	Höhenlage des Trentino (400 bis 650 m ü.M.)
Herstellung	Méthode traditionnelle
Lagerzeit	ca. 36 Monate auf der Hefe
Dosage	Extra Brut (3 g/l)
Säure	5,0 g/l
Alkohol	12,5 % vol
Verschluss	Naturkork
Formate	Imperial 0,75l / 06610 Magnum 1,5l / 06630

Stand Mai 2025 / Änderungen vorbehalten / Sekt enthält Sulfite

KESSLER

DEUTSCHLANDS ÄLTESTE SEKTKELLEREI
GEGRÜNDET 1826