

KESSLER

HOCHGEWÄCHS ROSÉ PINOT & CHARDONNAY BRUT



Der KESSLER Hochgewächs Rosé ist ein duftiger und würziger Rosé-Schaumwein, der sich als ausdrucksvoller Aperitif sowie zu pikanten, raffinierten Speisen eignet. Dieser elegante Brut-Sekt reift rund 20 Monate auf der Hefe und wird nach der traditionellen Methode in sorgfältiger Handarbeit hergestellt. Dieser mehrfach ausgezeichnete Sekt aus Deutschlands ältester Sektkellerei aus Pinot Noir und Chardonnay besticht durch feine Fruchtaromen und mineralische Akzente. Ein eleganter Rosé auf internationalem Niveau.

Farbe	Helles, elegantes Perlmutter-Rosé
Bukett	Duftige Fruchtaromen von Waldhimbeere, roter Johannisbeere und Sauerkirschen werden begleitet von subtilen Zimt- und Wacholdernoten. Spannendes Zusammenspiel von mineralischen und dezent erdigen Komponenten
Geschmack	Ausdrucksvoll am Gaumen mit anregender Frucht, cremigem und elegantem Mousseux und einem sehr feinen, leicht würzigen Nachhall
Cuvée	87 % Pinot Noir und 13 % Chardonnay
Herkunft	Höhenlagen des Trentino (400 bis 650 m ü.M.)
Herstellung	Méthode traditionnelle
Lagerzeit	ca. 20 Monate auf der Hefe
Dosage	Brut (8 g/l)
Säure	6,5 g/l
Alkohol	12 % vol
Verschluss	Naturkork
Formate	Fillette 0,375 l / 03220 Imperial 0,75 l / 03210 Magnum 1,5 l / 03230 Jéroboam 3 l / 20761

Stand Januar 2025 / Änderungen vorbehalten / Sekt enthält Sulfite

KESSLER 

DEUTSCHLANDS ÄLTESTE SEKTKELLEREI
GEGRÜNDET 1826