



MAGIC MOMENTS

... geheimnisvoll, mystisch, fabelhaft - die magischen Momente des Lebens ...

Rosé Sekt nach der traditionellen Champagnermethode aus
BLAUFRÄNKISCH, PINOT NOIR, CABERNET SAUVIGNON

ALKOHOL 12,7%, BRUT

Die Trauben wurden einzeln und selektiv von Hand gelesen und getrennt nach kurzem Beerenhautkontakt sofort gepresst. Daher das wunderschöne helle Lachsrosa. Kontrollierte Gärung mit natürlicher Spontanhefe in Edelstahltanks, teilweise vollzogen die Weine auch die malolaktische Vergärung.

Unser *Magic Moments* lagerte 30 Monate „sur lattes“ auf der Hefe nach der traditionellen Champagnermethode. Nach dem Degorgieren wurde der fehlende Teil aus einer bereits degorgierten Flasche ergänzt, verkorkt und mit dem klassischen Drahtgeflecht (Agraffe) gesichert.

BESCHREIBUNG

Helles Lachsrosa mit rotgoldenen Reflexen, feines anhaltendes Mousseux, zarter animierender, fruchtig-würziger Duft, mit Anklängen von Kirschen und Walderdbeeren, ein Hauch Zitrus, fruchtbetont und cremig, harmonische Struktur. Finessenreiche Komposition mit eleganter Frucht und Hefenoten, Fruchtsüße und Pikanz, viel Charakter und Struktur.

Ein betörend erfrischender Sekt mit einer klaren und eleganten Frucht, einer feinen Perlage und einem animierenden Körper.

Anmerkung zur Trinkreife:

Meist wird der Brut Rosé zwischen 6 Monaten und einem Jahr nach dem Degorgieren getrunken. Danach wird die Flaschenvarianz größer und es kommt sehr auf die Lagerung an, ob der Inhalt in Bestform bleibt. Besser zur Geltung kommen bei jungem Sekt Frucht und Frische, bei längerer Flaschenreife Komplexität, Wärme und Mousseux.