



Strohmeier Rosé Sekt - Brut nature

Rebsorten:	100% Blauer Wildbacher
Jahrgang:	n.v. (ein kleiner Teil von älteren Jahrgängen) Reserveweine aus dem Holzfass
Alkohol:	12 vol. %
Gebinde:	0,75 Lt. Flasche, Sektnaturkork & Agraffe
Weingarten:	Lestein
Boden:	lehmiger Opokboden , natürlicher Grünbewuchs wird gemäht, keine Düngung Ernte: Händische Traubenlese
Weinausbau:	gerebelt und 10 Stunden Maischestandzeit Schonendes Pressen Spontangärung im Edeltank und 8 Monate Reife Spontaner biologischer Säureabbau Zusatz von Hefe und Zucker für die 2. Gärung Abgefüllt und mind. 1 Jahr Flaschenreife auf der Hefe, bevor er derogiert wird Feine Perlage durch klassische Flaschengärung mit etwa 5 bar Kohlendruck
Genuss:	ideal bei etwa 12 bis 14 °C aus großvolumigem Sekt- oder kleinem Burgunderglas
Lagerfähigkeit:	mindestens 5 Jahre ab Degorgierdatum (siehe Rückenetikett)
Anreicherung :	keine
Filtration:	keine
Schönung :	keine
Schwefelung:	keine Zugabe während des gesamten Ausbaues