



Weingut Schloss Ortenberg

GEWACHSEN AUF GRANIT. SEIT 1407

Rosé Sekt trocken 2023

Weinexpertise

Charakter: Ein charaktervoller Sekt mit feinem Mousseux, klarer Frucht und belebender Frische.

Herkunft & Terroir: Die Grundweine stammen aus dem Sortiment des Weinguts Schloss Ortenberg. Frische, klare Frucht und eine präzise Säure bilden die Basis für ein lebendiges Mousseux.

Ausbau: Die genaue Angabe zur zweiten Gärung und Hefelagerdauer sollte aus den Kellerdaten ergänzt werden.

Sensorik: In der Nase zeigen sich Erdbeere, Himbeere, rote Johannisbeere und Zitrus. Am Gaumen präsentiert sich der Wein fruchtig und elegant mit feinem Mousseux und harmonischem, lebendigem Finale.

Foodpairing: Passt besonders zu Lachs-Tatar, Antipasti, Erdbeer-Ziegenkäse-Salat und leichten Canapés. Besondere Empfehlung: Lachs-Tatar mit Gurke, Dill und rosa Pfeffer.

Servierempfehlung: 6–8 °C | am besten frisch; ideal innerhalb von 2–3 Jahren (Kellerfreigabe ergänzen)

Technische Daten:

Alkohol	nicht hinterlegt % vol.
Säure	nicht hinterlegt g/l
Restzucker	nicht hinterlegt g/l
Extrakt	nicht hinterlegt g/l
Flasche	0,75 l
Rebsorte/Cuvée	Rosé-Cuvée
Qualitätsstufe	sonstige
Geschmack	trocken

Zutaten & Allergene: Zutaten: noch aus dem jeweiligen e-Label übernehmen. Allergene: noch aus Etikett/e-Label übernehmen.