

Sebastian Brut Rosé

Vino spumante

Der Sebastiano Brut Rosé wird aus roten Rebsorten erzeugt. Nach der Lese erfolgen eine sanfte Pressung und dann eine leichte Kaltmazeration, um etwas Farbe aus den Traubenschalen zu gewinnen. Es schließen sich die Weinbereitung bei niedriger Temperatur und die Zweitgärung während einiger Monate mit Verfeinerung auf der Hefe in Drucktanks an. So entsteht ein Schaumwein mit einem großzügigen Bouquet frischer und einnehmender Düfte und einer vibrierenden Struktur.

Verkostungsnotiz

REBSORTE	Helles Rosa mit glänzenden Reflexen.
FARBE	Lebhaftes Rosa mit leicht kupfernen Reflexen.
NASE	Rosa Pampelmuse und Granatapfel; mit der Atmung entfalten sich Pfirsichblüte, kleine Waldbeeren und Ingwer.
GESCHMACK	Die frisch-würzige Komponente und die geschmeidige Süße der roten Frucht sind perfekt in einer romantischen Liaison zwischen Weichheit und Knackigkeit ausgewogen.
ALKOHOLGEHALT	12,5%
SERVIERTEMPERATUR	6 - 8° C
EMPFEHLUNGEN	Exzellent als Aperitif, kommt er sehr gut zu Gerichten mit rosafarbenen Speisen wie Krebsen, Krabben, Lachs und Hummer oder mit Pasta und Tomatensauce zur Geltung. Zu Salzfleisch und unbedingt zu Pizza probieren.

