



# HILL Brut Reserve Rosé

2018

Helles, zartes Rosa mit pfirsichfarbenem Kern und fein moussierender Perlage.

Fruchtig, florales Aroma in der Nase mit Anklängen nach reifem Steinobst und hellen, roten Beeren.

Am Gaumen setzt sich diese Aromatik, gestützt von der feinen Säure, weiter fort.

Dadurch werden die Aromen sehr differenziert wahrnehmbar und der Sekt wirkt frisch und feingliedrig.

100 % Pinot Noir

PRICKELND

## DETAILS



**ANBAU:** biologisch



**AUSBAU:** Grundwein „liqueur de tirage“ zugefügt, 2. Gärung in der Flasche, 25 Monate auf der Hefe, degorgiert



**ALKOHOLGEHALT:** 11,5 %

**SERVIERTEMPERATUR:** 8 - 10 °C

**TRINKTEMPERATUR:** 8 - 10 °C

**SÄURE:** 4,8 g/l

**RESTZUCKER:** 4,7 g/l



**SPEISEEMPFEHLUNG:** Beef Tartar, helles Fleisch und Fisch



**LAGERPOTENTIAL:** 10 Jahre



**SULFITE ENHALTEN**