



HILL Brut Reserve Rosé

2019

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, 3 Jahre auf der Hefe, degorgiert



ALKOHOLGEHALT: 12 %

SERVIERTEMPERATUR: 8 - 10 °C

TRINKTEMPERATUR: 8 - 10 °C

SÄURE: 5,2 g/l

RESTZUCKER: 5,9 g/l



SPEISEEMPFEHLUNG: Beef Tartar, helles Fleisch und Fisch



LAGERPOTENTIAL: 10 Jahre



SULFITE ENHALTEN