



喝可喜.冯.达升世代



德国最佳葡萄酒生产商



Best wine grower of Germany

1. Position 2004 – 2007
2. Position 2008 – 2009
3. Position 2010 – 2014



黑皮诺玫瑰红汽泡酒 Pinot Rosé Sekt

干型
trocken

葡萄产区 Anbaugebiet: 巴登/奥特瑙 Baden/Ortenau
葡萄年份 Jahrgang: 2013
葡萄酒名 Bezeichnung: 黑皮诺玫瑰红干型汽泡酒 Pinot Rosé Sekt trocken
葡萄品种 Rebsorte: 黑皮诺 Blauer Spätburgunder
质量等级 Qualitätsstufe: 德国优质汽泡葡萄酒 Deutscher Sekt b.A.
口感 Geschmacksrichtung: 干型 trocken
葡萄酒庄 Lage: 喝可喜.冯.达升世代 Hex vom Dasenstein
瓶装容量 Flaschengröße: 0.75 升 Liter
货号 Artikelnummer: 2926
官方检验号 AP-Nummer: 8620015

检测值 Analysewerte:

Alkohol 酒精含量 12.5%
Restzucker 残糖量 25.9g/l
Säure 酸度 6.3g/l

酿制方法 Vinifikation: 传统的香槟工艺酿造, 瓶发酵

特点 Charakteristik: 这款汽泡酒是用充满了信心和感觉的技巧, 用经典的瓶子在冷凉的地窖里制作而成。瓶子用手摇动, 然后冷冻取出沉淀物。高雅清新的玫瑰汽泡酒, 微妙的果味, 充满清新可爱的草莓香。这种美妙的口感值得您尝试!

Mit viel Ehrgeiz und Feingefühl wird dieser Sekt mittels der klassischen Flaschengärung im kühlen Kellergewölbe hergestellt. Die Flaschen werden von Hand gerüttelt und dann degorgiert. Eleganter, erfrischender Rosé-Sekt, feinfruchtig und lebendig mit animierendem Erdbeerduft. Das süffige Geschmackserlebnis, das Sie unbedingt erleben sollten.

饮用温度 Trinktemperatur: 8-10 摄氏度 °C

储藏温度 Lagerung bei 8-13 °C 摄氏度 低温避光储存, 防止温差。Nicht in der Sonne lagern.

食物搭配 Speiseempfehlung 冰镇后作为开胃酒或作为夏季沙拉的闪亮搭配。

Gut gekühlt zum Aperitif oder als prickelnder Begleiter zu sommerlichen Salaten.

成分 Inhalt 黑皮诺和二氧化硫 Spätburgunder, Sulfite

保质期 MHD: 无保质期 Nicht erforderlich