



Pinot Rosé Brut nature prestige 2017

Bamberger



Artikel Nr.	20190
Land	Deutschland
Herkunft	Meddersheim und Monzingen an der Nahe
Rebsorte	(%)
Qualitätsbezeich.	Sekt b.A.
Geschmack	Brut nature
Trinktemperatur	6-9°C
Ausbau	Sehr schonende Traubenbehandlung und Pressung, natürliche Sedimentation zur Vorklärung des Mostes. Im Edelstahltank reduktiv vergoren und ausgebaut. Danach Flaschengärung nach der klassischen Methode. 36 Monate Hefelager in der Flasche, handgerüttelt und degogiert im eigenen Sekt- und Rüttelkeller.
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	ein wunderbar cremiger Winzersekt, mit leichter Brioche- und deutlicher Bratapfelnase aufwartet. Am Gaumen zeigt sich der Sekt komplex, füllig sowie mit erdigen und würzigen Noten, die Säurestruktur ist angenehm zurückhaltend. Der Abgang ist gekennzeichnet von einer exzellenten Nussnote, die cremig-schmelzig begeistert.
Empfehlung	Zum Aperitif, Fisch & Meeresfrüchte, Süßspeisen
Über den Winzer	„Die Sektexperten von der Nahe“ – so betiteln führende Weinjournalisten immer wieder das Wein- und Sektgut von Heiko Bamberger und seiner Frau Ute. Seit über 30 Jahren werden hier Winzersekte auf höchstem Niveau im klassischen Flaschengärverfahren erzeugt. Dabei macht die Liebe zum Detail, der Perfektionismus das heutige Renommee des noch recht jungen Betriebes aus. Die Liebe zum Weinberg – immer „Geerdet-Sein“ ist dabei ein Geheimnis des Erfolges. Die Rebsorte Riesling spielt hier an der Nahe natürlich die Hauptrolle vor den weißen und roten Burgundern. Auf rund 15 Hektar Steillagen stehen heute Reben im besten Alter. Aus den drei Lagen Meddersheimer Altenberg und Rheingrafenberg und dem Monzinger Frühlingsplätzchen entstehen Jahr für Jahr Rieslinge von großem Format. Terroirweine mit einer intensiven mineralischen Würze, geprägt vom roten Sandstein und den Quarzit-Böden. Seit 2017 ist der Betrieb Mitglied bei „Fair'n & Green“ und somit zertifiziert für Nachhaltigkeit im Weinbau, sowie Mitglied im Verband der traditionellen Sektmacher.