



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	Seit vier Generationen lebt die Familie Bamberger nicht so sehr vom Wein als vielmehr mit und für ihn. Vier Generationen übrigens, die heute noch unter einem Dach wohnen. Aus der Tradition und generationenalem Winzerwissen entstehen moderne, lebenssprühende Weißweine, bukettreiche Rotweine und verführerische Winzersekte. Auf über 12 ha Rebfläche wachsen in den Weinbergen der Bambergers vor allem Rieslinge, dazu kommen Weiß- und Grauburgunder. Rivaner und Gewürztraminer runden das Sortiment ab. Rotwein nimmt etwa ein Viertel der Rebfläche ein. Seit über 25 Jahren reifen in den Kellern der Familie Bamberger auch edle Winzersekte. Sie erhalten von Weinexperten immer wieder erstklassige Noten und führende Weinjournalisten betiteln das Weingut heute als "Sektexperten von der Nahe".