



# Sekt-Empfehlung

## Schloss Lichtenstein Rosé

### Jahrgangssekt Trocken

Entscheidend für einen guten Sekt ist die Auswahl der geeigneten Weine. Sie dürfen nicht zu alkoholreich sein, müssen aber über eine feine und frische Säurestruktur verfügen. Solche Weine eines einzigen Jahrgangs werden dann von unseren Kellermeistern zu einer Cuvée vermählt.

Diese Cuvée wird in einer zweiten Gärung zu bestem Sekt „geadelt“. Dabei sorgt eine lange Reifezeit auf der Hefe für ein fein perliges und lang anhaltendes Mousseux.

Ein hell glänzendes Rosé und ein feiner Duft, der an Erdbeere erinnert, zeichnen diesen Jahrgangssekt aus. Im Mund spüren Sie die feine Perlage, die die fruchtige und frische Art dieses Spitzensektes betont.

Genießen Sie diesen Sekt zum Empfang, zu leichten Gerichten oder einfach so, weil es Freude macht.



Trinktemperatur: 8 °C  
Lagerfähigkeit bis zu 2 Jahren  
Restzucker: 24 g / Liter  
Säure: 6 g / Liter  
Alkohol: 11 % vol.