

# Rosé Brut

JAHRGANG 2015

---

MÉTHODE TRADITIONELLE

## HERSTELLUNG

---

Hergestellt aus Blaufränkisch Trauben des Jahrgangs 2015.

## CHARAKTERISTIK

---

Qualitätssekt, der Spaß macht: Aus besten Trauben nach traditioneller Flaschengärung erzeugt, besticht er mit fein anhaltendem Mousseux und fruchtig-würzigem Duft.

13,0 % vol

BRUT

750 ml

## SERVIERVORSCHLAG

---

Serviertemperatur

7-8°C

Dieser trocken ausgebaute Sekt harmoniert bestens mit pikantem, würzigem Essen, vor allem gut mit Gesalzenem. Von zu viel Schärfe wie Chili wird eher abgeraten, weil die Kohlensäure die Schärfe sehr verstärkt. Pasteten und delikate Brotgerichte passen sehr gut dazu.

## VERPACKUNG

---

Original im 6er Karton, auch als Einzelflaschen erhältlich.



WEINGUT KERSCHBAUM

HAUPTSTRASSE 111 | 7312 HORITSCHON

TEL.: +43 2610 42392

FAX: +43 2610 42392 - 40

MAIL: WEINGUT@KERSCHBAUM.AT

WEB: KERSCHBAUM.AT

*Kerschbaum*