



semmler

Der WEIN.BIO



crémant rosé pinot noir

NAME	Crémant Rosé Pinot Noir 2014
REBSORTEN	Pinot Noir
WEINAUSBAU	Handlese Anfang September, Ganztraubenpressung 16,5 °KMW, 40 % Stahltank und 60 % großes Holzfass Naturkork
RIEDE	Hohenruppersdorf
BODENTYP	Sandiger Lehm-Lössboden
WEINTYP	Sekt mit geschützter Ursprungsbezeichnung Große Reserve
ANBAUGEBIET	Niederösterreich, Weinviertel, Hohenruppersdorf
BARRIQUE-AUSBAU	Nein
TRINKREIFE	mind. – 2029
BESCHREIBUNG	Dieser Rosé-Crémant aus Pinot-Noir-Trauben wurde 60 Monate in der Flasche auf der Hefe gereift. Die Dosage brut nature unterstützt den weinigen Pinot Noir-Charakter und sorgt für angenehme Balance.
SERVIERVORSCHLAG	Mit seinem feinen Duft nach Himbeeren und Blüten sowie großer Harmonie und Tiefgründigkeit am Gaumen eignet sich unser Rosé exzellent sowohl als Apéritif als auch als Speisenbegleiter, etwa zu mediterraner Pasta, Risotto mit Meeresfrüchten oder Thunfischtatar.
TRINKTEMPERATUR	8 – 10 °C, sofort trinkbar
FLASCHENGRÖSSE	0,75 L
ANALYSEWERTE	Alkoholgehalt: 12,0 Vol % Restzucker: 2,7 g/L Säure: 7,2 g/L Enthält Sulfite

WEINGUT ERNST SEMMLER.BIO

Untere Hauptstraße 14, 2223 Hohenruppersdorf, Südliches Weinviertel

Verkauf Milchhausstraße 41

fon +43(0)2574/8943

mobil +43(0)676/733 15 85

e-mail info@weingut-semmler.at

web www.weingut-semmler.at