



BRAUNEWELL
DINTER

die Rosé Perle

die Rosé Perle von Braunewell/Dinter ist ein handgefertigter Winzersekt nach traditioneller Flaschengärung aus 100 Prozent Pinot Noir. Neben den ausgezeichneten Rosé-Weinen ergänzt diese hochwertige Konzeption nun das Sortiment. Durch selektive Handlese, schonende Pressung und einer langen Reifung im traditionellen Stückfass ist ein Sekt mit unverwechselbarem Charakter entstanden, der glücklich macht.

Frank Dinter, Christian & Stefan Braunewell



WEIN nussiges Brioche und edles Nougat in der Nase, am Gaumen Himbeere, Hagebutte, feinperliges Mousseux, dicht gewobene Textur, saftiger Nachhall.



BODEN Kalkböden aus Kalkmergel und Tonmergel.



LESE Die Trauben werden Anfang September von Hand gelesen und selektiert.



REBSORTEN 100 Prozent Pinot Noir Ø 60hl/ha



AUSBAU Selektion durch Handlese, Reifung im traditionellen Stückfass, nach traditioneller Methode auf Hefe gereift, von Hand zu Sekt bereitet.



ESSENSEMPFEHLUNG Gegrillte Languste auf mediterranem Risotto
Rindercarpaccio an frisch gehobeltem Parmesan, Rucola und Zitronenzeste



LAGERFÄHIGKEIT Das beste Trinkfenster ist innerhalb von 3 Jahren nach dem Degorgieren und Kauf des Sekts.



TRINKTEMPERATUR ca. 8°C



ANALYSEWERTE JAHRGANG 2016 Alkohol: 12 % vol. // Säure: 6,6 g/l // Restzucker: 2,4 g/l

