

*MB*

**MÜLLER - DR. BECKER**

## PINOT ROSÉ BRUT

- rosiger Sekt mit viel Schmelz-

Lage: Dalsheim  
Boden: Kalk/Löß (Mineralität)  
Alter der Reben: 17-40 Jahre  
Rebsorte: 60% Spätburgunder  
40% Schwarzriesling

Jahrgang: 2022  
Alkohol: 12,5%  
Fruchtzucker: 1,1 g/l  
Fruchtsäure: 6,5 g/l

Nach französischem Vorbild besteht unser neue Rosé-Jahrgangssekt aus den zwei klassischen Champagner-Rebsorten 60% Spätburgunder (Pinot Noir) und 40% Schwarzriesling (Pinot Meunier). Der Pinot Noir gibt der Cuvée die Fülle und Pinot Meunier die Fruchtigkeit.

Zwei Monate lang wurde der Sekt im kleinen Eichenholzfass vergoren und reifte anschließend für 28 Monate auf der Hefe in der Flasche.

Ein Sekt der Spitzenklasse mit sehr feiner Perlage.

Am besten Solo oder auch zu Meeresfrüchten oder Austern

Trinktemp.: 6-8°C

**Weingut Müller-Dr.Becker ist empfohlen in :**

*Vinum*  
falstaff



DER  
**FEINSCHMECKER**  
DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

