



pinot rosé sekt

trocken

STILISTIK

Rosa Prickler at its best! Bereits beim Einschneiden „ruft“ die intensive Farbe: Fruchtig, frisch, lecker! Noten von Himbeer, Granatapfel, göttlichem Erdbeerkompott und einem Hauch Passionsfrucht stimmen in der Nase auf ein Geschmackserlebnis ein: Zu Beginn ein herrliches Kitzeln auf der Zungenspitze, gefolgt von Frucht, Frucht, Frucht. Unser erster Sekt seit Jahren gewachsen an 25 Jahre alten Reben mit einer Ertragsreduktion durch grüne Lese auf 4500 hl/ha ist so erfrischend, lebendig und voller Freude, dass er einfach nur Lust auf Mehr macht!

WEINMOMENTE

Wenn das kein Klassiker für den Mädels-Sektabend ist! Zu der Gelegenheit darf es dann auch einmal ein Stück saftiger Kirschkuchen sein, aber bitte mit Sahne! Etwas vornehmer serviert zu Spargelsalat, Rindercarpaccio mit hochwertigem Olivenöl und Parmesanspänen, einer Auswahl an Tapas, Gazpacho oder Putensaltimbocca mit Pommes dauphines. Wenn dann noch Platz für ein Dessert ist, begleitet der Pinot rosé Sekt auch ganz wunderbar eine Ricottacreme mit Erdbeeren und Basilikum.

ICH MAG DEN SEKT,

weil man bei ihm sofort in den Relaxmodus schaltet und beschwingt die sonnigen Tage genießt oder an sie denkt, etwa an Nachmittage am Strand mit lauer Seeluft oder an Sonnenuntergänge im Loungesessel.

Florian Geisser



weingut geisser gbr

LÄNGELSTRASSE 1 · 76889 SCHWEIGEN-RECHTENBACH · TEL.: (0 63 42) 75 02 · WWW.WEINGUT-GEISSER.DE