

KLOSTERSEKT ROSÉ

Seit der Entdeckung der Schaumwein-Erzeugung durch französische Mönche im 16. Jahrhundert, lebt die Tradition der Herstellung hochwertiger Sekte in Stiften und Klöstern bis heute.

Zu Sorte und Herkunft dieses Sekts:

Der KLOSTERSEKT Rosé ist ein duftiger Zweigelt Rosé-Sekt und zeichnet sich durch seine frische Fruchtigkeit, Bekömmlichkeit und besondere Finesse aus.

Weingut Stift Klosterneuburg:

Seit seiner Gründung im Jahr 1114 betreibt das Stift Klosterneuburg Weinbau und ist damit das älteste Weingut Österreichs. Mit einer Rebfläche von 108 Hektar zählt es zu den größten und renommiertesten Weingütern Österreichs. Die Weingärten befinden sich in ausgewählten Lagen von Klosterneuburg, Wien, Gumpoldskirchen und Tattendorf.

Seit dem Jahr 2009 ist es das erste klimaneutrale Weingut Österreichs.



LINIE

In der klaren Flasche kommt die zarte Weinfarbe des KLOSTERSEKT Rosés perfekt zur Geltung, seine (Sommer)-Größe zeigt sich am Gaumen. Mit seiner prickelnden Leichtigkeit und seiner fruchtigen Eleganz ist unser KLOSTERSEKT Rosé ein idealer Aperitif, Begleiter leichter Essen oder auch solo auf der Terrasse genossen ein Glanzlicht des Sommers.

TERROIR

Herkunft:
Das Traubenmaterial stammt von langjährigen Vertragswinzern aus dem nördlichen Weinviertel.

WEIN-DATEN

Alkoholgehalt:
11,5% vol.

Restzucker:
12 g/l

Säure:
6,5 g/l

Serviertemperatur:
6–8 °C

VINIFIZIERUNG

Ausbau:
Stahltank