

# Rosé de Saignée

Brut ohne Jahrgang

BSA = Brut sans année

Klassische/traditionelle Flaschengärung

Rebsorten: 100% Spätburgunder / Pinot Noir

Unter Verwendung von Reserve-Weinen

Ausschließlich eigenerzeugte Grundweine „Gutsabfüllung“

Saignée steht für "Aderlass", d. h. Saftabzug und dadurch Farbextraktion, im Gegensatz zur Praxis des Einfärbens mit Rotwein

Dosage 9 g/l

GS: 5,7 g/l

Alc. 12,2 %

**Einsatz:**

perfekter Allrounder vom Lachs-Canapée über das Pilz-Risotto

bin hin zu Erdbeeren mit Schlagsahne

sehr präzise gearbeitet, nie schwülstig, immer frisch und elegant!

**Schaumweinbeschreibung:**

Unglaublicher Schmeichler mit feiner Frucht des Pinots

Leuchtende, zart-rosa Farbe

Elegante Beerennoten von einem Hauch Erdbeere und Himbeere

Sehr frische Struktur, Finesse, eine Spur Schwarzbrotkruste, zarte Mineralität, großes Reifepotential!

EAN-Flasche: 4036543022120



  
**avec pläsier**

  
**Weingut Schloss Sommerhausen**  
seit 1435  
Wein. Kultur. Schloss.