



SANIT

ÖKOLOGISCHE

Rosé

DEUTSCHER SEKT
BRUT

Ökologisch bewirtschaftete Weinberge im Osten Rheinhess

BESONDERHEIT	Lachsfarbig, feinstes Mousseux
SENSORIK	Schillerndes Perlmutter mit roséfarbenen Reflexen, feine Mousseux. Kleine aromatische Beeren wie Waldhimbeeren und etwas Holunder verleihen. Begleitet wird der fruchtige Eindruck von Caspary Pfeffer und mediterranen Kräutern. Der süffig Gaumen lebt von seiner beerigen Frucht und der Kohlensäure. Dieser cremige und charmante Wein ein großartiges Produkt zum solo Trinken oder zu Speisen.
EMPFEHLUNG	Rote Bete aus dem Salzteil mit Balsamico-Marinade, Wildterrinen mit Sauce Cumberland, Wacholderschwarzem Johannisbeergelee, Frischkäse mit Baguette, frische Beeren mit Beerensorbet.
ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol
SÄURE	5,6 g/l
RESTSÜSSE	8 g/l
GESCHMACK	brut
TRAUBEN	Cuvée Rosé
TRINKTEMPERATUR	9 °C
BODEN	vornehmlich Lössboden, Sand, Kies und Lehm
QUALITÄT	Deutscher Sekt
GÜTESIEGEL	BIO





ÜBERZEUGUNG IST SEIT DREI GENERATIONEN UNSER ANTRIEB FÜR NATURGEMÄSSEN WEINBAU.

Als Deutschlands ältester, nach ökologischen Richtlinien arbeitender Weinbaubetrieb, können wir guten Gewissens sagen: Wir hinterlassen unseren Kindern wirklich blühende Landschaften. Eine solide Basis, ein echtes Geschenk und eine Verpflichtung. Unsere Reben stehen auf den fruchtbaren Lössböden rund um Mettenheim. Wir erhalten die biologische Aktivität unserer Böden mithilfe der Natur: Das Geheimnis liegt dabei im richtigen Einsatz von Mist, Kompost, Stroh und Gründüngungspflanzen. Mit diesen organischen Materialien steigern wir den Humusgehalt des Bodens. Das Ergebnis ist ein „garer“ Boden mit stabilen Krümelstrukturen. So erhalten unsere Weine eine tiefere Prägung durch ihr Terroir. Unsere Spitzenlagen wurden nie flurbereinigt - Hecken, Böschungen, Mauern und Begrünungspflanzen bieten vielen nützlichen Tieren eine ideale Lebenswelt.

