



## Sparkling Brut Rosé

Sexy Wines

Lebensfreude in Rosé – erzeugt nach der Champagner-Methode

### **Beschreibung:**

Der Sparkling Rosé Brut von Sexy Wines verkörpert die spielerische und zugleich präzise Handschrift dieses aussergewöhnlichen Projekts aus dem portugiesischen Alentejo. Hinter diesem Brand steht Winzer António Maçanita, der mit Sexy Wines eine ebenso moderne wie unkonventionelle Interpretation regionaler Herkunft geschaffen hat. Sein Ansatz verbindet internationale Rebsorten mit charaktervollen lokalen Varietäten und kombiniert traditionelle Weinbaupraxis mit zeitgemässer Kellertechnik – immer mit dem Ziel, Weine zu erzeugen, die unkompliziert Freude bereiten und zugleich Persönlichkeit zeigen.

### **Aromenprofil:**

Zartes, edles Pink, subtile Nase mit roten Früchten, Zitrus und Gewürzen. Am Gaumen mit schöner Zitrusfrische, wieder roten Beeren, Erdbeere, Brioche und viel Komplexität und Länge. Schöner, attraktiver Nachhall. Toller Rosé, der angenehm trocken ausgebaut wurde und großes Trinkvergnügen verspricht.

### **Passt zu:**

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

**Herkunftsland:** Portugal

**Ausbau:** 9 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 50% Castelão, 50% Touriga Nacional

**Artikelnummer:** 10386--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Sparkling Brut Rosé

Sexy Wines

<b>Herkunft:</b>	Portugal
<b>Ratings:</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Castelão, 50% Touriga Nacional
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	9 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.