

Henkell Rosé

Espumoso Sekt

Proceso de Elaboración:

Elaboración a través Método Charmant utilizando un coupage exclusivo de uvas de la zona.

Nota de Cata:

Este vino espumoso rosado suave y elegante, emite un bonito rosario de burbujas. Es ligeramente dulce y lleno de sabores de melocotón, frambuesa, manzana y toques de piel de naranja y emite aromas a cítricos y frutas rojas.

Datos analíticos:

Grado Alcohólico: 12 % vol.

Azúcares: 24 g/l

Conservación:

Posición vertical de la botella, al amparo de la luz y las corrientes de aire, a una temperatura que no supere los 20° C.

Recomendaciones:

Servir frío entre 6° C y 8 ° C., enfriándolo lentamente en una cubitera o en la inferior del refrigerador. Utilizar una copa alta de cristal fino y transparente (tipo flauta).

Maridajes:

Perfecto con postres de chocolate.

