Rosé Pinot Noir Brut Montfort «Monopol Held» 2022

Produzent	Weingut Disibodenberg
Land/Gebiet	Deutschland/Nahe
Appellation	Nahe
Produkt	Schaumweine
Traubensorte(n)	Pinot Noir (100%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	25-monatiges Hefelager auf der Flasche (Oktober 2022 bis November 2024)
Alkoholvolumen	12.5%
Restzucker	7.5 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	6 bis 8 Grad
Optimaler Genuss	jetzt trinkbereit bis innert drei Jahren
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt

Die neuen deutschen Winzersekte sind eine Klasse für sich – mit dabei ist auch das Weingut Disibodenberg an der Nahe. In der Kategorie der Rosé-Jahrgangssekte, ausgewählt von Gault&Millau, war der Rosé Pinot Noir Brut Montfort «Monopol Held» unter den Top 10.

Die Pinot-noir-Trauben für diesen reinsortigen Rosé-Winzersekt stammen aus der Lage Montfort, einem der steilsten Rebberge Deutschlands. Welch ein Genuss! Önologe Thomas Zenz zeigt mit diesem feinen Rosé-Sekt sein ganzes Können. Über drei Jahre ruhte der Schaumwein auf seiner Hefe, um danach mit seiner eleganten rotfruchtigen Art zu punkten. Perfekt als Aperitif und für feierliche Momente.