

CASTEL MONREALE

BRUT ROSÉ

FLASCHENGÄRUNG
GRADATION: 12,5 % Vol.



Der Sekt Castel Monreale Rosé wird aus den Trauben eines der angesehensten Weinbaugebiete Oberitaliens gewonnen. Sein lebendiges Rosa bis leichtem Rubinrot sowie sein elegantes, frisch-fruchtiges Aroma nach roten Waldfrüchten mit leichter Hefenote bilden seine Essenz. Sein frischer, fruchtiger Geschmack präsentiert sich von mittlerer Struktur, saftiger und langer Abgang.

Eigenschaften

Traubensorte

Blauburgunder, Chardonnay

Lage Weinberge

Faedo Trentino

Höhe Weinberg

450 m ü.d.M.

Ausbau / Lagerung

Flaschengärung, 24 Monate Lagerung mit der Feinhefe

Klassifizierung

V.S.Q.

Verfügbare Flaschenformate

Flasche 0,75 Lt. – 6 Flaschen im Karton

Beschreibung

Farbe

Lebendiges Rosa bis hin zu leichtem Rubinrot

Bukett

Elegantes, frisch-fruchtiges Aroma nach roten Waldfrüchten mit leichter Hefenote

Geschmack

Frischer, vielfältiger und überzeugender Fruchtgeschmack, saftiger und langer Abgang

Referenzen

Erzeugt aus dem kostbaren Rebsatz von rosa gekelertem Blauburgunder. 24 Monate Lagerung mit der Feinhefe.

Trinktemperatur

6 – 8 °C

Empfehlung

Aperitif
Tartar
Jegliche Speisen
Dessert

Über uns

Wie jede Burg, die etwas auf sich hält, weist auch das Castel Monreale einen legendären Ursprung auf. Es liegt im gleichnamigen Tal am linken Ufer der Etsch, im Herzen eines der angesehensten Weinbaugebiete Oberitaliens, zwischen St. Michael an der Etsch und Faedo und ist umgeben von Weinbergen, die sich sanft an die sonnenbeschienenen Hügel anschmiegen. Und es sind gerade das Klima und die idealen Bedingungen, dank denen Chardonnay, Weißburgunder und Blauburgunder ihren höchsten Ausdruck finden. Das Castel Monreale gehört heute zum Weinbaubetrieb des Schloss Rametz in Meran und steht unter der Leitung der Winzer-Familie Schmid.

