



772801 2011

2011er Raumland MonRose Grande Cuvée Extra Brut Sekt Grande Réserve
SCHAUMWEIN
Raumland Sekthaus

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Eleganz und Tiefe für festliche Anlässe.
	Geschmacksrichtung	extra brut
	Leitaromen	Brioche, Zedernholz, Aprikose, Johannisbeere
	Speise oder Anlassempfehlung	als Aperitif oder zu edlen Fischgerichten
Farbe	WEISS	
Alkohol	12 % vol.	
Verschluss	SEKTKORKEN	
Enthält:	Sulfite	

Elegante Cuvée aus Pinot Noir, Chardonnay & Meunier. Nach 133 Monaten Hefelagerung druckvoll und komplex mit Noten von Brioche, Orangen und Aprikosen.

Die MonRose Grande Cuvée Extra Brut vom Sekthaus Raumland wird nur in außergewöhnlichen Jahren kreiert und vereint meisterhaft die Rebsorten Pinot Noir, Chardonnay und Meunier. Nach 133 Monaten Hefelagerung zeigt dieser elegante Sekt eine bemerkenswerte Tiefe und Struktur. In der Nase dominieren Noten von Brioche, Zedernholz, saftigen Orangen und weißen Blüten, die durch den teilweisen Holzausbau unterstützt werden. Am Gaumen entwickelt der Sekt eine elegante Harmonie mit Anklängen von Aprikose und roter Johannisbeere. Die feine Perlage und die würzigen Akzente im Abgang verleihen ihm Komplexität und einen langen Nachhall. Der mineralische Kalkmergelboden prägt diesen Sekt mit Frische und Finesse, was ihn zu einem besonderen Genuss für festliche Anlässe macht.

Rebsorten

0% Chardonnay

Bewertung

97 Punkte Robert Parker

Bemerkung

Dezember 2023

Zutaten