



O L I V E R   Z E T E R

## LA BELLE ROSE ROSÉ

Der La Belle Rose Rosé-Sekt ist eine Cuvée aus den Rebsorten Pinot Noir, Syrah und Pinot Meunier, die bereits Ende August bzw. Anfang September von Hand gelesen wurden. Durch die sanfte und zurückhaltende Pressung der ganzen Trauben reduzierte sich die Farbextraktion auf ein leichtes und zartes Rosé. Auch die Saftausbeute war entsprechend gering, denn pro Kilogramm Trauben sind nur 55% des ersten Saftablaufes für die Sektproduktion geeignet. Die erste Gärung fand klassisch im Edelstahltank statt, die zweite nach traditioneller Methode in der Flasche. Nach 24 Monaten Hefelager wurde die Cuvée aus 70% Pinot Noir, 25% Syrah und 5% Pinot Meunier degorgiert und mit knapp 4,5 Gramm Versanddosage (Restzucker) versehen. Bereits als junger Sekt war das zarte Rosé, welches an das Farbspiel alter englischer Rosensorten erinnert, sehr inspirierend und namensgebend für den neuen „La Belle Rose“ Rosé Sekt Brut 2022. Auch die lebendige Nase erinnert an rosaarbene Blüten, Pampelmuse und Minze. Die Vitalität setzt sich, getragen durch das feine Mousseux, im Mund fort.



### REBSORTEN

70% Pinot Noir, 25% Syrah, 5% Pinot Meunier

### FLASCHENGROSSE IN LITER

0,75

### GESCHMACK

Brut

### AUSBAU

Traditionelle Flaschengärung

### JAHRGANG

2022

### ALKOHOLGEHALT

12,0 % vol

### SÄURE

6,2 g/l

### RESTZUCKER

4,5 g/l