

Geldermann Brut Rosé Jahrgang 2018

Geldermann Privatsektkellerei, Breisach am Rhein



Kategorie:	Schaumwein
Rebsorte:	Pinot Noir, Chardonnay
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	feinperlig, strahlend roséfarben, leichte Vanillenote
Alkohol:	12,0 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	Perfekter Begleiter zu Geflügel, Salaten oder asiatischen Gerichten
Dosage:	8 g/l
Verfügbare Formate:	0,75l

Charakteristik

Kraftvoll und finessenreich, anspruchsvoll aber dennoch alltagstauglich: Der Geldermann Jahrgangssekt Rosé 2018 besticht mit Aromen von reifen, roten Früchten, wie Kirsche, Pflaume und ein wenig Cassis. Im Abgang überzeugt er mit ausnehmend weicher Mineralität.

In hellem Rosé, mit orangefarbenen Reflexen und feinperligem Mousseux, hinterlässt der Geldermann Jahrgangssekt Rosé 2018 einen bleibenden Eindruck.

Ausbau

Sein besonderes Geheimnis liegt in den von Chef de Cave Marc Gauchey persönlich selektierten Weinen, aus den Rebsorten Chardonnay und Pinot Noir, sowie im einzigartigen Charakter des Jahrgangs.

Nach höchster Handwerkskunst in traditioneller Flaschengärung hergestellt, darf sich der Rosé drei Jahre Reifezeit in der Flasche nehmen, um seine einzigartige Persönlichkeit zu entwickeln und dem Jahrgang 2018 Ausdruck zu verleihen.

Die Sektkellerei

Geldermann steht seit 1838 für deutsch-französische Sektkultur. Fasziniert von der französischen Landschaft und Lebensart gründen William Deutz und Peter Geldermann in dem Städtchen Aÿ die Kellerei Deutz & Geldermann. Im Jahre 1925 findet Deutz & Geldermann seinen endgültigen Standort im badischen Breisach, an dem nach der Teilung des Unternehmens 1995 die Sektkellerei Geldermann bleibt, da der über 600 Jahre alte Keller unter dem Breisacher Münsterberg, der optimale Bedingungen für die Sektreife bietet.

www.geldermann.de



Geldermann
WAHRE SEKTKULTUR SEIT 1838

