

Geldermann Grand Rosé

Geldermann Privatsektkellerei, Breisach am Rhein



Kategorie:	Schaumwein
Rebsorte:	Chardonnay, Pineau de Loire und Spätburgunder
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	feinperlig, strahlend lachsfarben, extravagant, fruchtig,
Alkohol:	12,0 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	Lachs-Avocado-Salat, Mozzarella mit Erdbeeren und grünem Pfeffer, Pâté
Dosage:	26,0 g/l
Verfügbare Formate:	0,75l / 0,2l / 1,5l
Artikel-Nr.:	14 44 05 / 14 42 87 / 14 46 01

Charakteristik

Ein Körbchen frischer roter Beeren, von Himbeere bis Sauerkirsche, ein Stück Hefezopf und ein kleiner Schluck Grapefruitsaft, ein Sekt wie ein Sommerpicknick. Alles zusammen prickelt herrlich am Gaumen, dank der feinüppigen Perlage. Dicht strukturiert, harmonisch balanciert ist der Geldermann Grand Rosé ein Ergebnis langer Reife und der Herstellung nach höchster Handwerkskunst in traditioneller Flaschengärung.

Ausbau

Für die Verwandlung in einen Geldermann Sekt durchlaufen die ausgewählten Grundweine die Flaschengärung nach traditioneller Art, Schritt für Schritt und mit der Sorgfalt, die für ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis notwendig ist. Die nach Rezept erstellte Cuvée wird in einzelne Flaschen gefüllt und dann mit der Fülldosage versehen.

Tief in den kilometerlangen Kellern des Breisacher Münsterbergs und bei einer optimalen Lagertemperatur von 13 Grad Celsius reifen die Cuvées aus der „Les Grands“-Linie traditionell zwei Jahre.

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

