



BRAUNEWELL  
DINTER

## die Rosé Perle

die Rosé Perle von Braunewell/Dinter ist ein handgefertigter Winzersekt nach traditioneller Flaschengärung aus 100 Prozent Pinot Noir. Neben den ausgezeichneten Rosé-Weinen ergänzt diese hochwertige Konzeption nun das Sortiment. Durch selektive Handlese, schonende Pressung und einer langen Reifung im traditionellen Stückfass ist ein Sekt mit unverwechselbarem Charakter entstanden, der glücklich macht.

Frank Dinter, Christian & Stefan Braunewell



**WEIN** nussiges Brioche und edles Nougat in der Nase, am Gaumen Himbeere, Hagebutte, feinperliger Mousseux, dicht gewobene Textur, saftiger Nachhall.



**BODEN** Kalkböden aus Kalkmergel und Tonmergel.



**LESE** Die Trauben werden Anfang September von Hand gelesen und selektiert.



**REBSORTEN** 100 Prozent Pinot Noir Ø 60hl/ha



**AUSBAU** Selektion durch Handlese, Reifung im traditionellen Stückfass, nach traditioneller Methode auf Hefe gereift, von Hand zu Sekt bereitet.



**ESSENSEMPFEHLUNG** Gegrillte Languste auf mediterranem Risotto  
Rindercarpaccio an frisch gehobeltem Parmesan, Rucola und Zitronenzeste



**LAGERFÄHIGKEIT** Das beste Trinkfenster ist innerhalb von 3 Jahren nach dem Degorgieren und Kauf des Sekts.



**TRINKTEMPERATUR** ca. 8°C



**ANALYSEWERTE JAHRGANG 2016** Alkohol: 12 % vol. // Säure: 6,6 g/l // Restzucker: 2,4 g/l