

 **Franz Keller**

# *Pinot Rosé Sekt Brut*

 , 750 ml

 **Germany,**



 **9912023599**



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 4 g/l

## **Food reccomendations**

from Christina Hilker

Ochsenherztomate, Wassermelone und Wacholder mit  
confiertem Hummer (Restaurant Schwarzer Adler  
Oberbergen \*Michelin)

Lachsrollchen mit roter Bete und Sauerrahm  
Quark Soufflee mit Erdbeeren (vegetarisch)

# Tasting review

by Christina Hilker on 29.08.2024

## **Farbe/Aussehen:**

Elegante Malvenfarbe mit zarten Apricot Noten/mittelkräftige, belebende Pérlage.

## **Nase:**

Neben feinen Kirschen und Beeren Aromen zeigt der 2022er Pinot Rosé Sekt aus dem Hause Keller, feine Kräuternoten, er wirkt äußerst feingliedrig, edel und animierend. Zart deuten sich Blüten und Zitrusfrüchte an. Hier wurde mit viel Präzision ein perfekter Winzersekt geschaffen, das bemerkt man bereits in der Nase.

## **Gaumen:**

Die feine roten und erfrischenden Fruchtnoten der Nase verbinden sich am Gaumen mit animierender Würze, belebender und feingliedriger Pérlage und zart salzigen Anklängen. Wunderbarer und feiner Apéritif oder Begleiter zu einer finessenreichen Küche, wie wir Sie aus dem Hause Keller kennen.