

 **Franz Keller**

Petit Adler Rosé Brut

 750 ml

 Deutschland, Baden

 Sekt

 9912023598

 Chardonnay, Müller-Thurgau, Pinot

Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,00 %

Restsüße: 4 g/l

Gesamtsäure: g/l

Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Rote Bete Carpaccio mit Frischkäse und Kräutern
(vegetarisch)

Blätterteig Gebäck mit Käse und Schinken

Forelle geräuchert auf Du Puy Linsen mit Waldhimbeer-
Essig und Radieschen

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 29.08.2024

Info zum Schaumwein:

100 % Pinot Noir, Degorgiert Juli 2024, Dosage 4g/l

Farbe/ Aussehen:

Apricot mit roséfarbenen Re/lebendige und breitgestreute Perlage.

Nase:

Im Aroma zeigt sich der Petit Adler Rosé mit hellen roten Früchten, wie Johannisbeeren, Himbeeren und Walderdbeeren, zarten kräutrigen Noten und Blüten. Sein schlanker, mineralischer Auftakt lässt einen überaus belebenden Eindruck entstehen. Man freut sich auf den ersten Schluck!

Gaumen:

Der kleine Adler fliegt mit belebender Frische, feiner Brioche Note und einer äußerst belebenden Kohlensäure, die von Zitrus Noten und einer salzig; mineralischen Spur getragen wird. Perfekter Apéritif und delikater Begleiter zu kulinarischen Leckereien. Was für ein schöner Einstieg in die die hervorragende Schaumweinkultur im Hause Keller, die immer präziser anmutet in den letzten Jahren.