Haardt Hills

Cuvée Rosé Sparkling

750 ml

Deutschland, Pfalz

Alkoholfrei

8800001005

Pinot Noir/Spätburgunder, Portugieser, Sankt Laurent

Alkoholgehalt: 0,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Gegrillter Spitzkohl, Erdbeere, Ziegenkäse, rosa Pfeffer (vegetarisch)

Saibling mit Radieschen und Pumpernickel -Erde

Kalbstartar, Himbeere, Kapern und Sauerrahm

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 16.08.2026

Farbe:/Aussehen

Intensives Lachsrosa mit violetten Reflexen und lebendiger Pérlage, schöne Schaumkrone.

Nase:

Duftig strömen Erdbeeren, Granatapfel und Waldbeeren in Kombination mit frischen Kräutern in die Nase. Ein erfrischender, animierender und lebendiger Auftakt. Deutlich sind auch die Aromen von wilden Kräutern, rosa Pfeffer und Granatapfel zu erkennen, ein äußerst stimmiger Duft, der Lust auf den ersten Schluck macht.

Gaumen:

Auf der Zunge wirkt der Cuvée Rosé Brut von Haardt Hills angenehm trocken, fruchtig und kokettiert mit saftiger Frische, anregenden roten Beeren, Hagebutte und Orange. Seine belebende und feine Kohlensäure regt den Gaumen wunderbar an. Als Apéritif im Bereich alkoholfreie Schaumweine ein äußerst gelungenes Produkt. Auch zum Essen kann man ihn sehr gut kombinieren. Man merkt, daß Gregory Emel sich richtig reingekniet hat in dieses Thema, was für den Weinmarkt immer mehr an Bedeutung gewinnt und gewinnen wird.