

WEINGUT MÜLLER GROSSMANN

MG BRUT ROSÉ Reserve

Der MG BRUT Rosé Reserve wurde aus Zweigelt Trauben hergestellt. Die Gärung erfolgte im Edelstahltank mit biologischem Säureabbau, die Lagerung danach zumindest 18 Monate auf der Feinhefe. Die Sektgärung erfolgte in der Flasche, die händisch gerüttelt wurde.

Der Geschmack enthält fruchtige Beerennoten, ist feingliedrig, prickelnd und saftig – mit viel Potenzial.

Der ideale Genuss für ganz besondere Anlässe und auch um aus ganz alltäglichen Gelegenheiten ganz besondere zu machen.

The MG BRUT Rosé Reserve is made from Zweigelt grapes. Fermentation took place in stainless steel tanks with malolactic fermentation, followed by at least 18 month of aging on the fine yeast.

Second fermentation in the traditional method (Méthode champenoise), where every bottle was riddled by hand.

A delicate and juicy sparkling wine with aromas of red berry notes.

The ideal treat for special occasions and also to make everyday occasions special.

Alkohol / Alcohol: 12% vol.

Restzucker / Sugar: 1,6 g/l

Säure / Acid: 5,7 g/l

