

Produkt-Datenblatt

SCHAUMWEINE



Pongrácz Brut Rosé Non Vintage

Artikelnummer:	4683
Produzent:	Pongracz
Region:	Western Cape
Alkoholgehalt:	12.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2024 - 2028
Traubensorten:	Pinot Noir 60% Chardonnay 40%

Platter's	4 Sterne
Tim Atkin	88 Punkte
Decanter	88 Punkte
Falstaff	91 Punkte

CHF 22.90

inkl. MwSt CHF 1.72

Vinifikation

Der Pongrácz Rosé besteht zu 60 % aus Pinot Noir, der ihm eine saubere Feuersteinnote verleiht, und zu 40 % aus Chardonnay, der ihm seinen unverwechselbaren Körper und Geschmack verleiht. Die Trauben werden von Januar bis Mitte Februar bei 18-20° Oechsle von Hand geerntet. Nach der Ganztraubenpressung mit minimalem Hautkontakt wird der klare Traubensaft abgesetzt, bevor er zur Kaltgärung in Stahltanks gepumpt wird. Nach der ersten Gärung und der malolaktischen Gärung wird der Wein für die zweite Gärung in der Flasche vorbereitet. Der Wein bleibt zwei Jahre lang auf der Hefe, bevor der Bodensatz durch das traditionelle Verfahren der "Remuage" und "Dégorgement" entfernt wird. Anschließend werden die Flaschen verkorkt und für weitere 2-4 Monate in einem kühlen Keller gelagert. Er enthält mehr Pinot Noir als die ursprüngliche Pongrácz-Mischung, da nach der Degorgementierung Rotwein zugesetzt wird, um diesem Cap Classique seine Roséfarbe zu verleihen.

Charakter

Zarte Erdbeernoten werden von einem Hauch von gebackenem Brot überlagert. Am Gaumen ist er perfekt ausbalanciert mit sauberer Säure und saftiger Brombeerfrucht.

Trinkempfehlung

Passt sehr gut als Aperero, aber auch für helles Fleisch, Fisch und Geflügel