

Rosé Brut 2023

Sprankelende Limburgse kwaliteitswijn, gemaakt volgens de traditionele methode. De kleur is stralend zalmroze met koperen nuances. Ontdek aroma's van kersen, bosaardbei, rozenblaadjes en een hint van witte peper. Gemaakt van 100% pinot noir van de kalkrijke Raarberg bij Meerssen. Deze vintage weerspiegelt de zonnige en warme zomer van 2023 in een volle en krachtige smaak, met sappig rood fruit, aalbessen, een hint van braam en een vleugje kruidigheid.

Mooie ronde zuren, een subtiele toets van Frans eiken en een verfijnde, romige mousse zorgen voor een elegante wijn, die zowel als aperitief, als aan tafel goed tot zijn recht komt. Denk daarbij aan een tataki van Limburgs Limousin rund, salade van waterkers met gerookte eendenborst of gegrilde necatines met hangop en amandelschaafsel.

De Rosé Brut is na 24 maanden rijping op de gist gedegorgeerd met 6 gram dosage.

Aroma	Kersen, bosaardbei, rozenblaadjes en een vleugje witte peper
Smaak	Vol en krachtig, rood fruit, hint van braam, subtiele kruidigheid en ronde zuren
Druiven	100% pinot noir
Dosage	6 g/l
Smaakstijl	Brut
Zuur	6 g/l
pH	3,4
Vinificatie	85% vergisting en rijping op roestvrijstaal, 15% op Frans eiken
Regio	Raarberg
Herkomst	BGA Limburg, Nederland
Oogstjaar	2023
Flesrijping	24 maanden
Gedegorgeerd	Maart 2026
Alcohol	11,5%