



BURKHARDTSCHÜR

PRESTIGE SEKT

est. 2012

Expertise

**ROSÉ
EXTRA BRUT**

L 06-20.21 / Artikel Nummer 4220.21 / 0,75 L / UVP EUR 28,00 (37,33/L)



BURKHARDTSCHÜR

**ROSÉ
EXTRA BRUT**

Rebsorte	75 % Pinot Meunier, 20 % Pinot Noir, 5 % Chardonnay
Grundwein	Die Grundweine stammen aus dem Jahrgang 2020 und 2021
Terroir	Pinot Meunier von Muschelkalkböden auf der württembergischen Seite des Taubertals Pinot Noir von Buntsandstein-Verwitterungsböden in Bürgstadt/Main Chardonnay vom hellen Lössboden mit Unterlage aus Vulkan-Verwitterungsgestein im südbadischen Kaiserstuhl
Ausbau	Der Grundwein aus dem Jahrgang 2021 lag 24 Monate auf der Vollhefe im Barrique und im Edeltahltank, der 2022er Grundwein insgesamt 12 Monate. Spontaner BSA.
Tirage	Erstmalige Cuvée aus 2 Jahrgängen — Verschnitt kurz vor der Tirage.
2. Gärung	August 2022 Traditionelle Flaschengärung bei ca. 14°C in unserem historischen Gewölbekeller in Bürgstadt/Main
Hefelager	42 Monate
Degorgiert	Februar 2026
Dosage	2 g
Alkohol	12,5 % vol



SEKTHAUS BURKHARDTSCHÜR

Laura Burkhardt & Sebastian Schür GbR · Raiffeisenring 1 · DE-63927 Bürgstadt am Main · burkhardtschuer.de

