



ALBRECHT SCHWEGLER

## ROSÉ BRUT von den Parzellen

Unser Sekt aus traditioneller Flaschengärung ist eine Melange aus traditionellen Rebsorten der Champagne und des Remstals. Mit hellem Rosé und feiner Perlage duftet er mit feinem Understatement nach roten Früchten: Himbeeren, Sauerkirschen und wilde Erdbeeren werden flankiert von herben Aromen nach Hibiskus und Lindenblüten, dezent herbe Komponenten erinnern an Cranberries und Hagebutte. Degorgiert im November 2023 zeigt er sich im Antrunk beflügelt von feinperligen Mousseux, die freudvolle Frucht wird auch am Gaumen wieder aufgenommen und umrahmt von feinherber Phenolik. Das macht ihn auch fernab der Aperitif-Situation hervorragend zu Tisch einsetzbar.

Cuvée aus: Pinot Meunier, Pinot Noir, Trollinger, Muskattrollinger

Handlese, Handarbeit, Holz, Stahl & Glas

Deutscher Sekt  
Traditionelle Flaschengärung  
Degorgiert Oktober 2025

0,75 l / 12,0 % Vol. / Enthält: Sulfite



**WEINGUT ALBRECHT SCHWEGLER** Inhaber Aaron Schwegler

Steinstraße 37 · 71404 Korb · **Tel.:** 07151 3040137 · **Fax:** 07151 34978 · [weingut@albrecht-schwegler.de](mailto:weingut@albrecht-schwegler.de) · [www.albrecht-schwegler.de](http://www.albrecht-schwegler.de)  
IBAN DE22 6025 0010 0015 1632 86 · Kreissparkasse Waiblingen · BIC SOLADES1WBN · UStId DE301262973