



**Bezeichnung:** Pinot Rosé Brut Cuvée VSQ, Consorzio La Marca

**Anbaugebiet  
und Weinausbau:**

Auf den Hügeln um die Stadt Conegliano und Valdobbiadene bei Treviso im Herzen des Veneto. Die Genossenschaft La Marca hat ihren Sitz in dem Städtchen Oderzo, einer Metropole des Prosecco-Anbaus. Insgesamt verfügt die Genossenschaft über eine Rebfläche von ca. 8.000 Ha und ist damit eine der größten in Italien. Dieser Sekt wird zu 100% aus Pinot Nero-Trauben (Spätburgunder) hergestellt, welche in den verschiedenen Weinbergen der Genossenschaftsmitglieder wachsen. Nach einer schonenden Lese und Kelterung erfolgt die erste Gärung mit Reinzuchthefer bei einer Temperatur von 15° C. Danach wird der fertige Wein im „Charmat-Verfahren“ zu Sekt, was bedeutet, dass die zweite Gärung in einem großen Stahldrucktank erfolgt und der Sekt danach direkt im Gegendruckverfahren in die Flaschen abgefüllt wird.

**Farbe:** ansprechendes lebhaftes Rosé, eine feine Perlage ist erkennbar

**Geruch:** In der Nase ist der Spumante Rosé frisch und kräftig. Aromen nach roten Beeren und frischem Brot (einer leichten Hefenote, die an Brioche erinnert) ergänzen sich mit erdigen Komponenten.

**Geschmack:** Im Mund präsentiert er sich trocken mit straffem aber auch fragilem Körper. Er ist sehr angenehm und gut ausbalanciert. Die fruchtigen und würzigen Noten mit einem Hauch von Hefe lassen sich im Mund sehr gut wieder finden.

**Lagerung:** 2-3 Jahre

**Alkoholgehalt:** 12% Vol.

**Trinktemperatur:** 8-10° C

**Essensempfehlung:** Durch seine kräftige und würzige Art eignet sich dieser Sekt sehr gut als Aperitif vor einem guten Essen. Oder aber, er wird zu würzigen Antipasti, oder einer gebratenen Entenbrust mit Himbeervinaigrette gereicht, wo er mit den fruchtigen und würzigen Aromen gut harmonieren kann.