



WEIN- & SEKTGUT BAMBERGER, Meddersheim

Das 15 Hektar große Familienweingut wird seit Generationen von der Familie Bamberger geleitet, mit Spitzenlagen in Meddersheim und Monzingen. Auf den steinigen Böden aus rotem Buntsandstein in den Steillagen des Altenberg in Meddersheim und den von Quarzit geprägten Böden im Monzinger Frühlingsplätzchen gedeihen Riesling und die Burgundersorten. Dank jahrelanger Erfahrung wissen die Perfektionisten Ute und Heiko genau, welche Reben die besten Weine liefern. So entscheiden Sie jedes Jahr neu, welche Trauben für den Sekt und welche für den Wein verwendet werden. Sekt spielt hier eine große Rolle, rund 20% der Produktion geht in die Sekterzeugung, Tendenz steigend. Denn beeindruckende Weine gibt es an der Nahe auch von den Kollegen, aber solch gute Sekte hat keiner im Sortiment. Die Bambergers gehören zu den besten Sekt-Erzeugern Deutschlands.





TRADITION-SEKT Rosé trocken 2021

Der trockene Tradition Rosésekt wird aus den Sorten Spätburgunder und Acolon gekeltert und in traditioneller Flaschengärung versektet. Er zeigt im Duft eine sehr beerige Frucht mit Noten von Himbeeren und Erdbeeren. Am Gaumen sehr saftig beginnend mit mundfüllenden Aromen von roten Beeren, gleichzeitig verspielt und ausdruckstark im schönen Finale mit lebendigem Mousseux. Ein Charmeur, der mit seiner mundfüllenden Frucht und seiner Harmonie viele Schaumliebhaber begeistert. Ein handwerklicher Sekt mit beeindruckender Länge, der auch als Essensbegleiter eine gute Figur macht. Probieren Sie ihn zu reifem Frischkäse, er bietet sogar einem Blauschimmelkäse Paroli.



