



2018

CHARDONNAY CRÉMANT

Pfalz, traditionelle Flaschengärung - handgerüttelt

Dieser gelungene Crémant überzeugt als Purist. Zart hellgrün im Glas, präsentiert er sich in der Nase mit frischen Noten von Zitrusfrüchten und Äpfeln. Er lockt mit Nuancen von Brioche und einer feinen cremigen Perlage.

GENUSS Als Sundowner, Aperitif oder als Getränk für den ganzen Abend. Hervorragend passt er auch zu Antipasti, feinen Fischgerichten und asiatischer Küche.

BODEN Tiefgründige Kalkböden

VINIFIKATION Im Weingut nach traditionellem Verfahren hergestellt. Flaschengärung, handgerüttelt (méthode champenoise) - 22 Monate Hefelager

GESCHMACK brut nature

WEINART Weißwein

KLASSIFIKATION Sekt & Secco

REBSORTE Chardonnay

LAGERFÄHIGKEIT Auf der Hefe kann ein Sekt lange reifen. Nach dem Degorgieren sollte er jedoch in zwei bis drei Jahren getrunken sein.

INHALT 0,75 Liter

TRINKTEMPERATUR 5 - 7 °C

ANALYSE A 12 %vol RZ 1,6 g/l S 7 g/l

ARTIKEL-NR. CC



Jetzt bestellen:

