



Blanc de Blanc Crémant

Art.-Nr.: 2020-003

Kategorie:	Sekt & Crémants
Rebsorten:	Muscaris, Sauvignac, Sauvitage, Sauvignier Gris
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Mosel
Jahrgang:	2020
Geschmacksrichtung:	brut (herb)
Qualitätsstufe:	Sekt b.A.
Bio zertifiziert:	Ja (DE ÖKO-022)
Vegan:	Ja
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	12,0 % Vol.
Restsüße:	12,0 g/l
Säuregehalt:	6,5 g/l
Lage:	Nittler Rochusfels
Trinktemperatur:	6-8 °C

Beschreibung:

Methode Champenoise - altklassische Flaschengärung

Unsere Crémants liegen immer extra Lage auf der Hefe bevor sie in den Verkauf gehen, in der Regel mindestens 24 Monate um ein besonders weiche, strukturiertes und facettenreiches Weinerlebenis zu bekommen. Cheers!!

Feine Würze mit reifer gelber Frucht, Schwarze Johannisbeere, Maracuja, Ananas, getrocknete Mangospalten.

Am Gaumen mit weichem Ansatz und geschmeidigem Mousseux, gutes Zusammenspiel von Fruchtsüße und frischer Säure, leichte Pikanz. Gut als Aperitif und zum Essen.

Boden:

Muschelkalk und Dolomitstein

