



Elbling Crémant

Art.-Nr.: 2020-917

Kategorie:	Sekt & Crémants
Rebsorten:	Elbling
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Mosel
Jahrgang:	2023
Geschmacksrichtung:	brut (herb)
Qualitätsstufe:	Crémant
Bio zertifiziert:	Ja (DE ÖKO-022)
Vegan:	Ja
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	12,5 % Vol.
Restsüße:	8,4 g/l
Säuregehalt:	7,5 g/l
Trinktemperatur:	6-8 °C

Beschreibung:

Unser Elbling Crémant - Der Klassiker an der südlichen Weinmosel
Methode Champenoise - altklassische Flaschengärung
Unsere Crémants liegen immer extra lange 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.

Dieser Crémant besticht durch seine frischen, zarten Fruchtaromen von reifen Äpfeln, Birnen und leichten Zitrusnoten. Er ist sehr ausgewogen und cremig mit wunderbar dezenter Perlage bei moderater Säure.
Ein Alleskönner für jeden Sektempfang.
Cheers!!

Boden:

Muschelkalk und Dolomitstein

