

Pinot Crémant

Kategorie:	Sekt & Crémants
Rebsorten:	Spätburgunder, Chardonnay, Schwarzriesling
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Mosel
Jahrgang:	2023
Geschmacksrichtung:	extra brut (extra herb)
Qualitätsstufe:	Crémant
Bio zertifiziert:	Ja (DE ÖKO-022)
Vegan:	Ja
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	13,0 % Vol.
Restsüße:	5,8 g/l
Säuregehalt:	5,1 g/l
Lage:	Nittler Leiterchen
Trinktemperatur:	6-8 °C

Beschreibung:

Dieser wunderbar prickelnde und armomatische Crémant aus Chardonnay und Blanc de Noir aus Spätburgunder und SchwarzRiesling ist unsere Interpretation eines Champagners.
Feinfruchtige Nase durch die Rotweinsorten, kräftiger Körper und cremigkeit durch den Chardonnay. Florale Düfte,eine leicht holzige Note und reife gelbe Früchte machen diesen Crémant zu einem spannenden Trinkerlebnis.

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.

Boden:

Muschelkalk und Dolomitstein

Weingut Beck GbR
Im Stolzenwingert 27a • 54453 Nittel
Telefon: • E-Mail: weingut@beck-winter.de



Nährwertangaben je 100ml:

Energie	323 kJ/77 kcal
Kohlenhydrate	0,6 g
Zucker	0,6 g
Enthält geringfügige Mengen von: Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß, Salz	

Zutaten:

Trauben, Konservierungsstoffe, Antioxidantien

Vinou® Expertise

Weingut Beck GbR
Im Stolzenwingert 27a • 54453 Nittel
Telefon: • E-Mail: weingut@beck-winter.de