

Blanc de Blanc Crémant

Art.-Nr.: 2020-003

Kategorie:	Sekt & Crémants
Rebsorten:	Muscaris, Sauvignac, Sauvitage, Souvignier 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 ausdrucksstarke Cuvée aus vier charaktervollen PIWI-Rebsorten, die aromatische Vielfalt und prickelnde Frische vereint. In der Nase entfaltet sich ein faszinierendes Zusammenspiel aus Holunderblüte, Muskat, Stachelbeere und exotischen Früchten. Am Gaumen ergänzen sich frische Zitrusnoten, saftiger Apfel und reife Birne mit einer feinen Kräuterwürze. Die lebendige Säure und elegante Perlage sorgen für ein harmonisches, erfrischendes Geschmackserlebnis mit aromatischem



Nachhall.

Ein fruchtig-frischer Sekt mit vielschichtigem Duft und eigenständigem Charakter.

Speiseempfehlung: Ideal als Aperitif, zu asiatischer Küche, würzigen Vorspeisen, Fisch, Meeresfrüchten und sommerlichen Gerichten.

Boden:

Muschelkalk und Dolomitstein

Nährwertangaben je 100ml:

Energie	310 kJ/74 kcal
Kohlenhydrate	1,2 g
Zucker	1,2 g
Enthält geringfügige Mengen von: Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß, Salz	

Zutaten:

Trauben, Konservierungsstoffe, Antioxidantien