



Crémant XO

Art.-Nr.: 2018-887

Kategorie	Sekt & Crémants
Rebsorten	Chardonnay, Riesling
Herkunft	Deutschland
Anbauregion	Mosel
Jahrgang	2018
Geschmacksrichtung	brut (herb)
Qualitätsstufe	Crémant
Bio zertifiziert	Ja (DE ÖKO-022)
Vegan	Ja
Flaschengröße	0,75 l
Alkoholgehalt	12,5 % Vol.
Restsüße	15,0 g/l
Säuregehalt	6,4 g/l
Trinktemperatur	6-8 °C

Beschreibung

Riesling trifft Chardonnay in einer Sektflasche.

Prämiert mit dem 2ten Platz der Jahresauswahlprobe der Moselweingüter.

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.

Eine trockene Crémant Cuveé die durch sein fruchtig , aromatisches Chardonnay- Bukett und eine ausgewogene Riesling- Säure besticht.

Wunderbar cremig auf der zunge und feinperlig am Gaumen.

Cheers!!

Boden

Muschelkalk und Dolomitstein

