



Pinot Crémant

Kategorie	Sekt & Crémants
Rebsorten	Spätburgunder, Chardonnay, Schwarzriesling
Herkunft	Deutschland
Anbauregion	Mosel
Jahrgang	2019
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 aromatische 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 Lage auf der Hefe bevor sie in den Verkauf gehen, in der Regel mindestens 24 Monate um ein besonders weiche, strukturiertes und facettenreiches Weinerlebnis zu bekommen.

Boden

Muschelkalk und Dolomitstein

