



Souvignier gris Crémant

Art.-Nr.: 2020-003

Kategorie:	Sekt & Crémants
Rebsorten:	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 Weinerlebnis zu bekommen. Cheers!!

Boden:

Muschelkalk und Dolomitstein

