



Crémant XO

Art.-Nr.: 2020-887

Kategorie:	Sekt & Crémants
Rebsorten:	Chardonnay, Riesling
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Mosel
Jahrgang:	2020
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 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.

Eine trockene Crémant Cuveé die durch sein fruchtig , aromatisches Chardonnay- Bukett und eine ausgewogene Riesling- Säure besticht. Wunderbar cremig auf der zunge und feinerlich am Gaumen. Cheers!!

Boden:

Muschelkalk und Dolomitstein

