



## 2019 Crémant

Schaumwein

Biowein

Rebsorte:	Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Herkunft:	Gutseigene Weinberge rund um Eschbach
Bodenart:	Buntsandstein und Löß
Ertrag:	65 hl/Hektar
Ausbauverfahren:	komplett per Hand gelesen, gefüllt, gerüttelt und degorgiert; Méthode Champenoise/tradit. Flaschengärung; 14 Monate Hefelagerung
Geschmacksangabe:	Brut nature
Säuregehalt:	5,5 g/l
Restzuckergehalt:	1 g/l
Alkoholgehalt:	13 % vol.
Beschreibung:	Für diesen hochwertigen Sekt wurden Trauben der klassischen Champagner-Rebsorten Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay von Hand gelesen. Nach der Füllung folgte die traditionelle Flaschengärung, wobei er 14 Monate auf der Hefe reifen durfte. Schließlich wurde er von Hand gerüttelt und degorgiert.
Trinkempfehlung:	Genießen Sie ihn zu besonderen Anlässen am besten gut gekühlt bei 8 °C.

