

WEINEXPERTISE

WEIN.GUT.HEID.

Weinbezeichnung:	2017 Crémant		
Weinbeschreibung:	Jugendlich aufschäumend zeigt sich dieser Artgenosse und ist vielversprechend sowie fein moussierend. Seine Frucht und Cremigkeit verlocken prickelnd zu guter Laune. Seit über einem viertel Jahrhundert treiben seine Reben jährlich voller Elan aus. Wenn das kein Grund zum Feiern ist!		
Rebsorten:	Müller-Thurgau, Weißburgunder		
Geschmacksrichtung:	brut		
Analyse:	Alkohol:	Restsüße:	Säure:
	12,9 % Vol.	5,7g/l	4,7 g/l
Lagerpotenzial:	Sekt sollte degorgiert, frisch und direkt getrunken werden. Ca. 1 Jahr		
Empfohlene Trinktemperatur:	5 bis 7 ° Celsius		
Speiseempfehlungen:	Zu jedem prickelnden Anlass!		
Weinberg/Boden/Lage:	Bunter Mergel, Keuper		
Ertrag:	100 kg/ Ar		
Weinlese:	28. September 2017		
Vinifikation:	Ausbau im Edelstahl, danach Feinhefelager für die zweite Gärung min.9 Monate. Für eine gleiche Qualität und Frische des Crémant degorgieren wir immer nur ca. 1000 Flaschen.		