



## 2021

# CHARDONNAY CRÉMANT

Dieser gelungene Crémant überzeugt als Purist. Zart hellgrün im Glas, präsentiert er sich in der Nase mit frischen Noten von Zitrusfrüchten und Äpfeln. Er lockt mit Nuancen von Brioche und einer feinen cremigen Perlage.

**GENUSS** Als Sundowner, Aperitif oder als Getränk für den ganzen Abend. Hervorragend passt er auch zu Antipasti, feinen Fischgerichten und asiatischer Küche.

**BODEN** Tiefgründige Kalkböden

**VINIFIKATION** Im Weingut nach traditionellem Verfahren hergestellt. Flaschengärung, handgerüttelt (méthode champenoise) - 22 Monate Hefelager

**GESCHMACK** brut nature

**WEINART** Weißwein

**KLASSIFIKATION** Sekt & Secco

**REBSORTE** Chardonnay

**LAGERFÄHIGKEIT** Auf der Hefe kann ein Sekt lange reifen. Nach dem Degorgieren sollte er jedoch in zwei bis drei Jahren getrunken sein.

**INHALT** 0,75 Liter

**TRINKTEMPERATUR** 5 - 7 °C

**ANALYSE** A 12 %vol RZ 1,5 g/l S 7,2 g/l

**ARTIKEL-NR.** CC

Nährwertangaben je 100ml

**BRENNWERT** 46 kJ / 11 kcal

**KOHLENHYDRATE** 0,3 g

**DAVON ZUCKER** 0,15 g



Jetzt bestellen:

