

Crémant brut

Im klassischen Flaschengärverfahren hergestellt.

Dieser hochwertige Crémant verführt mit animierender Frucht und zart floraler Würze. Sanft moussierend, feinste Perlage, frisch ausgewogen und rassig mit viel Finesse und einem schönen Körper.

48 Monate Hefelagerung.

Trinktemperatur:	8° bis 10°
Flaschengröße:	0,75 ltr.
Restsüße:	8,0 g/ltr.
Säure:	4,5 g/ltr.
Alkohol:	12,0 %vol.
Farbe:	weiss

Enthält Sulfite

Bewertung Weinguides Crémant brut

Eichelmann

Crémant brut

Sanft moussierend, feinste Perlage, frisch ausgewogen und rassig mit viel Finesse und einem schönen Körper - 82 Punkte

Gault&Millau

Crémant brut

Bittersüße Symphonie mit Noten von Estragon und Brioche. Die feine Bitternote wird mit cremigen Gerichten perfekt begleitet. Zwei rote Trauben.

