



Crémant Autriche Methodé Traditionelle

Partner-Winzer

semmler
Der Wein.BIO



Region

Hohenruppersdorf/ NÖ

Lage

Schotter- und Lössboden

Rebsorten

Grüner Veltliner, Riesling

Analysewerte

Säure: 6,5 g/l
Alkohol: 11,5 % vol.
Restzucker: brut

Beschreibung

Dieser Sekt wird vom Bio-Winzer handverlesen, im Stil von Champagner ausgebaut. Ganztraubenpressung, Flaschenvergärung und die 36 Monate lange Hefelagerung legen die Grundlage für ein exklusives Geschmackserlebnis. In der Nase gelbe Früchte, leichter Mango und feine Würze. Am Gaumen sehr weiches Mousseux, feine Perlage, angenehm verhalten, herausragende delikate Qualität, leichte Brioche-Noten, im Abgang cremig.

Serviervorschlag

4-6 °C

Lagerfähigkeit

10 Jahre +

Tipp:

Limitierte Auflage, Vorreservierung empfohlen!