



## 2021er Crémant Württemberg brut

Art.-Nr. 2117500



*Kategorie* Schaumwein

*Qualitätsstufe*

*Geschmacks-  
richtung* brut

*Kurzbeschreibung*

Deutscher Sekt b. A. 0,75l

*Beschreibung*

Unser Crémant Württemberg präsentiert sich mit feiner Perlage im Glas. In der Nase Noten von roten Früchten, Zitrus, Hefegebäck und Marille. Am Gaumen kitzelt ein feines Mousseaux und eine resche Säure. Ein Schaumwein aus den Rebsorten Pinot Meunier und Pinot Noir, aus traditioneller Flaschengärung mit 18 Monate Hefelager. Die Trauben für unseren Crémant Württemberg stammen aus alten Weinbergen am Talheimer Schlossberg und wurden selektiv von Hand gelesen. Die 47 Jahre alten Reben wurzeln tief in Löss-Lehmböden. Nach schonendem Pressen der ganzen Trauben werden die verschiedenen Pressvorgänge fraktioniert und im Holzfass spontan vergoren. Nach der ersten Gärung wird die Cuvée auf die Flasche gefüllt und im traditionellen Flaschengärverfahren ein zweites Mal vergoren und erhält 18 Monate Hefelager vor Dégorgement. Zu besonderen Anlässen oder als Aperitif genießen.

Zum Wein  
im Online-Shop





BioWeingut

Weinreuter  
Lage -

<i>Rebsorten</i>	Riesling, Schwarzriesling, Spätburgunder
<i>Jahrgang</i>	2021
<i>Alk.</i>	11,5% vol
<i>Restsüße</i>	3,4 g/l
<i>Säure</i>	8,7 g/l
<i>Flaschengröße</i>	0,75 l
<i>Ausbau</i>	-
<i>Preis</i>	15,90 Euro/Flasche 21,20 Euro/Liter Preise inkl. MwSt.

Enthält Sulfite.