

Crémant d'Alsace Brut AOP

80% Pinot Blanc sowie Auxerrois und Chardonnay verwendet André für diesen feinen Crémant. Er lässt die Trauben vergleichsweise lang ausreifen für ein angenehm mildes Säurespiel. Die ausgedehnte Flaschengärung auf der Hefe schenkt Eleganz. Die Hefen schützen den Crémant auch vor Oxidation, so gelingt ein edler Sekt mit extrem wenig Schwefelzugabe.

Erzeuger:	André Stentz
Anbaugebiet:	Elsass
Rebsorte:	Pinot Blanc, Auxerrois, Chardonnay
Jahrgang:	2020
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Sekt
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	brut
Vegan:	ja
Passt zu:	festlichen Anlässen, als Aperitif
Artikel-Nr.	19280
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Anbauverband	Nature & Progrès
Schweflige Säure frei (mg/l)	2
Gesamtsäure (g/l)	6,5
Restzucker (g/l)	3,3
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	10
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,2
Weinstil	ausgewogen

