

## Crémant d'Alsace AOP Brut Nature ohne SO2-Zusatz

Brut Nature, also Schaumwein gänzlich ohne abrundende Dosage abgefüllt. Dafür muss der Grundwein aber nicht nur perfekt sauber sein, sondern auch genug Tiefgang und Komplexität aufweisen. André Stentz ist das gut gelungen, er verwendet hier ausschließlich den ersten nach sanfter Pressung ablaufenden Most. Sein Brut Nature bringt die Trauben, der Großteil Pinot Blanc ein kleiner Teil Chardonnay, das Terroir und das wunderbare Potenzial dieses Crémants geradlinig und ungeschminkt zur Entfaltung. Cremig, sagenhaft komplex, ausdrucksstark!

|              |                         |
|--------------|-------------------------|
| Erzeuger:    | André Stentz            |
| Anbaugebiet: | Elsass                  |
| Rebsorte:    | Pinot Blanc, Chardonnay |
| Jahrgang:    | 2021                    |
| Temperatur:  | 8-10°C                  |
| Lagerzeit:   | jetzt + 2-3 Jahre       |
| Weinart:     | Sekt                    |
| Land:        | Frankreich              |
| Qualität:    | Qualitätswein           |
| Geschmack:   | extra brut              |
| Vegan:       | ja                      |
| Passt zu:    | Aperitifhähppchen       |
| Artikel-Nr.  | 19285                   |
| Volumen      | 0,75l                   |

### Weinanalyse

|                                |                  |
|--------------------------------|------------------|
| kontrolliert durch             | FR-BIO-01        |
| Anbauverband                   | Nature & Progrès |
| Schweflige Säure frei (mg/l)   | 2                |
| Gesamtsäure (g/l)              | 7,8              |
| Restzucker (g/l)               | 0,7              |
| Schweflige Säure gesamt (mg/l) | 5                |
| Vorhandener Alkohol (Vol%)     | 12,4             |
| Weinstil                       | ausgewogen       |

