

Crémant VERT Brut Nature

Dieser überaus individuelle Crémant ergänzt den Crémant Rosé von Abril hervorragend. Die Nase zeigt Noten von Grünem Apfel, Melone und etwas Melisse. Das Mousseux ist kräftig, animierend und erinnert in Verbindung mit seiner knackigen Fruchtsäure an einen kristallklaren Bergbach. Im Mund schön saftig mit viel frischer, cremiger Frucht. Die zurückhaltende Dosage verleiht dem schlank gebauten Schaumwein viel Frische.

Erzeuger:	Weingut Abril
Anbaugebiet:	Baden
Rebsorte:	Scheurebe
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 2-3 Jahre
Weinart:	Sekt
Land:	Deutschland
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	brut nature
Vegan:	ja
Passt zu:	Melonensalat mit Mozzarella, fruchtige Sorbets, Aperitif
Artikel-Nr.	55238
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	DE-ÖKO-039
Anbauverband	Ecovin
Schweflige Säure frei (mg/l)	11
Gesamtsäure (g/l)	8,1
Restzucker (g/l)	0
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	51
Vorhandener Alkohol (Vol%)	11,5
Weinstil	ausgewogen

