



Crémant Chardonnay Extra Brut BIO

Chardonnay

Unser Crémant, ein eleganter Schaumwein aus der international bekannten Rebsorte Chardonnay. Gesunde Trauben wurden von Hand geerntet, dann folgte die Ganztraubenpressung und der Ausbau im großen Holzfass. Das anschließend lange Hefelager in der Flasche von mindestens 36 Monaten gibt dem Crémant viel Kraft und Fülle. In der Nase erinnert der Crémant an feine Zitrusnoten. Im Gaumen überzeugt die feine Perlage und der Geschmack nach Nuss und Mandel. Ein idealer Essensbegleiter!



Herstellung:	Sekt nach Traditionelle Flaschengärung
Ausbau:	Deutscher Bio-Sekt (DE-ÖKO-022 Deutsche Landwirtschaft), Handlese, veganer Ausbau, Ganztraubenpressung, Grundweinausbau im Holzfass, Mindestens 36 Monate Hefelager
Rebsorte:	Chardonnay
Inhalt:	0,75 Liter Sektflasche
Hersteller:	KvD Strauch Sektmanufaktur GmbH Dalbergstr. 14-18, 67574 Osthofen
Analysedaten:	11,0 Vol. % 4,3 g/l Restzucker 6,6 g/l Säure
Trinktemperatur:	5-7 °C
AP-Nummer:	4311382001923
EAN Fl.:	4280001163720
EAN Karton:	4280001163737
Auszeichnungen:	91 Punkte FALSTAFF Weinguide 2025 89 Punkte VINUM Weinguide 2025 88 Punkte EICHELMANN 🍷 Gault&Millau Weinguide 2025

Zutatenverzeichnis:

Trauben*, Saccharose*, Fülldosage*, Versanddosage*, Säureregulator: Weinsäure (L+), Milchsäure Stabilisatoren: Citronensäure, Antioxidantien: Sulfite;

*aus ökologischer Landwirtschaft

100 ml enthalten durchschnittlich	
Brennwert	293 kJ (70 kcal)
Kohlenhydrate	1,1 g
davon Zucker	0,4 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz	

KvD Sektmanufaktur GmbH

Geschäftsführer: Isabel Strauch-Weißbach & Tim Weißbach

Dalbergstr. 14-18, 67574 Osthofen • T +49 (0)6242 91 3000

www.strauch-sektmanufaktur.de • Info@strauch-sektmanufaktur.de

USt-IdNr.: DE281681754 • Sitz der Gesellschaft ist Osthofen HRB 43818 Amtsgericht Mainz

