



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 30 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 Traditionelle Flaschengärung
Ausbau: Deutscher Bio-Sekt (DE-ÖKO-022 Deutsche Landwirtschaft), veganer Ausbau, Handlese, Ganztraubenpressung, Ausbau im Holzfass, Mindestens 30 Monate Hefelager in der Flasche.

Rebsorte: Chardonnay
Inhalt: 0,75 Liter Sektflasche
Hersteller: KvD Strauch Sektmanufaktur GmbH, Dalbergstr. 14-18, 67574 Osthofen

Analysedaten: 11 Vol. %
2,3 g/l Restzucker
7,3 g/l Säure

Trinktemperatur: 5-7
AP-Nummer: 4311382001922
EAN Fl.: 4280001163720
EAN Karton: 4280001163737

Enthält Sulfite

Auszeichnungen: Falstaff Weinguide 2023 - 91 Punkte
Vinum Weinguide 2023 - 88 Punkte
Eichelmann 2023 - 88 Punkte