



FÜRST HOHENLOHE
OEHRINGEN

Sekt-Expertise

2018

Crémant brut nature

Crémant b.A.

13,0 % | 4,6 SRE | 0,4 RZ

Trinkgenuss bis 2024

Trinktemperatur 6 - 8°C

Als Crémant bezeichnet werden dürfen Sekte b.A., die einige wichtige Kriterien erfüllen.

- Traditionelle Flaschengärung
- Ganztraubenpressung bei maximaler Ausbeute von 100 ltr je 150 KG Trauben
- geringer Schwefelgehalt

Aromen von Apfelschale und Brioche. Gänzlich trocken, aber extrem saftig am Gaumen. Die dezente Perlage sorgt für Ausgewogenheit und langen Nachhall.

Klassische champagnerähnliche-Cuvée aus 70% Rot (Schwarzriesling) und 30% Weiß (Chardonnay), hell gekeltert.



Zum Aperitif, Sushi, helles Fleisch, Geflügel oder Fisch mit Sahnesauce, Käsegebäck

BIO-Sekt DE-ÖKO-022

Erstelldatum: 24.März 2022