



# FÜRST HOHENLOHE OEHRINGEN

CRÉMANT-EXPERTISE  
(STAND MONTAG, 16. JUNI 2014)

## 2012 CRÉMANT BRUT NATURE

CRÉMANT B.A.  
13,0 % VOL.  
5,4 GR/LTR GESAMTSÄURE  
0,3 GR/LTR RESTZUCKER  
TRINKGENUSS BIS 2022  
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
- SOWIE EIN GERINGER SCHWEFELGEHALT.

KLASSISCHE HEFEAROMATIK WIE CHAMPAGNER AN APFELSCHALE UND BRIOCHE ERINNERND. GÄNZLICH TROCKEN, WENN GLEICH AUCH EXTREM SAFTIG AM GAUMEN. DIE DEZENTE PERLAGE SORGT FÜR AUSGEWOGENHEIT UND LANGEN NACHHALL.

KLASSISCHE CHAMPAGER-CUVÉE AUS 70% ROT UND 30% WEISS, HELL GEKELTERT.

BIO-SEKT DE-ÖKO-022