DIE WEINE MIT DER GOLDENEN EIDECHSE

WINZER *Sekt*





CRÉMANT LA ROCHE BRUT

Deutscher Sekt b.A. brut

CHARAKTER

Im Glas erscheint der Crémant in einem schönen Goldgelb. In der Nase zeigen sich reife Birne und eine feine salzige Note, dazu kommen Honig, kandierte Ananas und zarte Lindenblüten. Am Gaumen wirkt er dank der langen Reife schön cremig, mit einer feinen, lebendigen Perlage. Geschmacklich erinnert er an Brioche, Kumquatschale, roten Apfel und frische Zitrusnoten. Eine leichte Mineralität, ein Hauch Bittermandel und etwas Stachelbeere sorgen für Frische und machen Lust auf den nächsten Schluck.

EMPFEHLUNG

Passt zu Meeresfrüchten, Fisch, Geflügel, Spargel oder mildem Ziegenkäse.

AUSZEICHNUNGEN

Gold Mundus Vini Sommerverkostung 2026 | Gold Berliner Wein Trophy Frühjahrsverkostung 2026

Inhalt	Jahrgang	Alkohol	Restzucker
0,75 Liter	2018	13,5 Vol%	3,5 g/l
Säure	**Bodenart**	**Verfahren**	**Lagerfähigkeit**
5,3 g/l	Muschelkalk	tradit. Flaschengärung, handgerüttelt	3-5 Jahre
Trinktemperatur	**Artikel-Nummer**	**EAN Flasche**	**EAN Karton**
8-10 °C	1215 325	4010333038645	4010333038652
Hinweis			
enthält Sulfite			