

STUDIER

2018
CREMANT
SEKT
BRUT
PFALZ

Alkohol: 12,5 %vol
Säure: 6,5 g/L
Zucker: 4,1 g/L



Zum Ausbau

Die Trauben für einen Cremant-Sekt werden als klassische Ganztraubenpressung gekeltert und es wird nur der erste Ablauf der Pressung verwendet, d.h. nur mit geringer Pressausbeute gearbeitet. Im Anschluß an die alkoholische Gärung folgte eine klassische Flaschengärung und 24 Monate Hefelagerung bevor die Flaschen im Handrüttelverfahren und durch Degorgieren von der Hefe befreit wurden.

Zur Rebsorte

Dieser Cremant aus Riesling Trauben gekeltert.

Sensorische Eigenschaften

Ein ausdrucksstarkes und brillantes Mundgefühl wird begleitet durch eine wahre Explosion an Aromen von reifem Apfel, Ananas und Zitrusfrucht. Seine angenehme aber spürbare Säure und sein feines Mousseux machen ihn zu einem prickelnden Vergnügen voller Harmonie.

Speiseempfehlung

Für alle prickelnden Momente, ein excellenter Aperitif für jede Festlichkeit

Trinktemperatur: 8-10°C