

STUDIER

2018

CREMANT
SEKT
BRUT
PFALZ

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



Zur Rebsorte

Die für diesen Crémant verwendeten Chardonnay-Trauben werden in gesundem und reifem Zustand geerntet. Ursprünglich stammt die Rebsorte Chardonnay aus Frankreich, ist aber heute auch in Deutschland eine häufig angebaute Sorte. Der Chardonnay gehört ohne Zweifel zu den edelsten Weißweinsorten der Welt. Nicht zuletzt deshalb wird er zur Herstellung des französischen Champagners neben den beiden blauen Traubensorten verwendet.

Zum Ausbau

Die Trauben für einen Crémant-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 folgt eine klassische Flaschengärung und 24 Monate Hefelager, bevor die Flaschen im Handrüttelverfahren und durch Degorgieren von der Hefe befreit werden.

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

Lagerfähigkeit:

Ca. 3 Jahre, danach zwar noch gut trinkbar, aber der Wein verliert seine primären Fruchtnoten und schmeckt gereift.