

Baden Crémant 2021

hrut

Art.Nr. 809+21



BLANKEN HORN CRÉMANT BADEN SEKT BRUT REBSORTEN
Weißburgunder & Auxerrois

ANALYSEDATEN

Alkohol: 12,5% vol. | Restzucker: 4,2 g/l | Säure: 6,0 g/l

VINIFIKATION

Ganztraubenpressung, Traditionelle Flaschengärung, mindestens 36 Monate Hefelager.

DEGUSTATION

Dezente Kohlensäure, zarte Fruchtsüße, Brioche, Mirabelle, Mandeln

TRINKTEMPERATUR

8-9°C

SPEISEEMPFEHLUNG

Aperitif, Geflämmte Jakobsmuscheln, Studentenfutter