

WEINEXPERTISE

Weingut Cantzheim



der Crémant Riesling Brut Nature

Wein-Nr: 141020
Volumen: 0,75l
Alkoholgehalt: 11,0%
Säure: 9,5 g/l
Zucker: 2,9 g/l
Extrakt: 23,4
Nuancen:
Passt zu:
Prämierung:
Trinktemp.: 7°C

Land: Deutschland
Region: Saar
Anbaugebiet: Mosel
Sorte: Riesling

92 P Mosel Fine Wines

Unser erster Riesling Crémant wurde mit Falstaff Top Value 92 + bewertet und war sofort vergriffen - nun endlich wieder verfügbar!

Der Grundwein für diesen Riesling wurde aus nicht zu reifen Rieslingtrauben von blauen und rötlichen Schieferböden gekeltert. Es folgte die traditionelle Flaschenvergärung mit einem mindestens 18-monatigem Hefelager. Der Riesling Crémant ist mit seiner frischen Frucht, seiner Würze und der feinen Perlage ein herrlicher Apéritif oder Begleiter luftgetrockneter Schinken- und Wurstspezialitäten oder von Fisch und Meeresfrüchten.



€/0,75l