



Apfelschaumwein Ch. Renette Brut

Von Wiesen

Apfelschaumwein aus seltener Sorte

Beschreibung:

Auch wenn es verdächtig nach Champagner klingt, kommen die Früchte für diesen Obstschaumwein nicht etwa aus der Champagne. Vielmehr handelt es sich um die Apfelsorte Champagner Renette, die hier die Grundlage für einen beeindruckend komplexen Apfelschaumwein ist. Die Äpfel stammen aus einem gemeinsamen Projekt mit Andreas Schneider vom Obsthof am Steinberg.

Der Apfelmost wurde spontan vergoren und durchlief einen biologischen Säureabbau. Er lag nach der Gärung 10 Monate auf der Vollhefe, bevor er für die zweite Gärung in die Flasche gefüllt wurde.

Ein toller und komplexer Apfelschaumwein, der zum perfekten Sommeraperitif wird.

Aromenprofil:

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Temperatur:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland: Deutschland

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 7.6%

Artikelnummer: 1255820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Apfelschaumwein Ch.Renette Brut

Von Wiesen

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 19.00/20
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	7.6%
Servier:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren