



## 2018 Crémant Blanc de Blancs Brut

Mosel, Weingut Heinrichshof

Chardonnay Cremant Brut limitiert nur bei uns

### **Beschreibung:**

Ein Top Sekt aus Chardonnay von der Mosel, der im Holzfass ausgebaut wurde. Crémant darf auch in Deutschland für die höchste Qualitätsstufe deutscher Sekte verwendet werden und setzt beste Grundweine sowie eine besonders lange Reifezeit voraus – in diesem Fall 24 Monate. Sowohl solo als auch als Begleiter vieler Speisen top.

### **Degustationsnotiz:**

Strahlendes Gelb, feinwürziger Duft, Zitrusfrüchte und exotische Frucht. Am Gaumen ungemein attraktive, cremig-weinige Art mit sanfter und milder Säure, reifer Gelbfrucht und viel Nachhall sowie Länge am Gaumen. Ultrafeine Perlage, die noch einmal zusätzlich für Frische sorgt. Vielschichtiger, saftiger und edler Vintage-Sekt, der als Crémant die höchste Qualitätsstufe einnimmt und für 24 Monate auf der Hefe reifen durfte.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Region:</b>	Mosel
<b>Produzent:</b>	Weingut Heinrichshof
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	1122218

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Crémant Blanc de Blancs Brut**

Mosel

Weingut Heinrichshof

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren