



2019 Crémant Blanc de Blancs Brut

Mosel, Weingut Heinrichshof

Elder Chardonnay Crémant Brut

Beschreibung:

Peter und Ulrich Griebeler: Namen, die man sich merken sollte. Die Brüder haben weltweit auf renommierten Weingütern Erfahrungen gesammelt und sorgen nun mit ihrem Crémant Blanc de Blancs von der Mosel für Aufsehen. Diese höchste Stufe deutscher Sekte setzt beste Grundweine sowie eine lange Reifezeit – in diesem Fall 24 Monate – voraus.

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.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Mosel
Produzent:	Weingut Heinrichshof
Bewertung(en):	Score 18/20
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1122219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Crémant Blanc de Blancs Brut

Mosel

Weingut Heinrichshof

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren