SCHOLLER

2021

CHARDONNAY CRÉMANT

Dieser gelungene Crémant überzeugt als Purist. Zart hellgrün im Glas, präsentiert er sich in der Nase mit frischen Noten von Zitrusfrüchten und Äpfeln. Er lockt mit Nuancen von Brioche und einer feinen cremigen Perlage.



GENUSS	Als Sundowner, Aperitif oder als Getränk für den ganzen Abend. Hervorragend passt er auch zu Antipasti, feinen Fischgerichten und asiatischer Küche.
BODEN	Tiefgründige Kalkböden
VINIFIKATION	Im Weingut nach traditionellem Verfahren hergestellt. Flaschengärung, handgerüttelt (méthode champenoise) - 22 Monate Hefelager
GESCHMACK	brut nature
WEINART	Weißwein
KLASSIFIKATION	Sekt & Secco
REBSORTE	Chardonnay
LAGERFÄHIGKEIT	Auf der Hefe kann ein Sekt lange reifen. Nach dem Degorgieren sollte er jedoch in zwei bis drei Jahren getrunken sein.
INHALT	0,75 Liter
TRINKTEMPERATUR	5 - 7 °C
ANALYSE	A 12 %vol RZ 1,5 g/l S 7,2 g/l
ARTIKEL-NR.	CC

VEGAN

HANDGERÜTTELT FLASCHENGÄRUNG

Nährwertangaben je 100ml	
BRENNWERT	46 kJ / 11 kcal
KOHLENHYDRATE	0,3 g
DAVON ZUCKER	0,15 g

Enthält geringfügige Mengen von: Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiss, Salz

Jetzt bestellen:

WEINGUT SCHOLLER · D-76831 BIRKWEILER · ALTE KIRCHSTRASSE 7 · TELEFON 0 63 45/35 29 · FAX 0 63 45/85 35
INFO@WEINGUT-SCHOLLER.DE · WWW.WEINGUT-SCHOLLER.DE