



ZOTZ

WEINGUT

WEINEXPERTISE

CRÉMANT ROSÉ BRUT



Geschmack	brut
Anbaugebiet	Baden
Geschmacksrichtung	Schöne, helle Lachsfarbe. Zarte Aromen von Himbeere, Pfirsich und Brioche. Eleganter, ausgewogener Crémant mit filigraner Perlage.
Trinkempfehlung	Wunderbar als Aperitif zu Empfangen, zum kalten Buffet sowie zu dezenten Fischgerichten.
Vinifikation	Cuvée aus Pinot Noir und Chardonnay. Ganztraubenpressung, langes Feinhefelager, teilweiser biologischer Säureabbau, 12 Monate Flaschengärung.
Trinktemperatur	7 °C
Alkohol	12,50% Vol.
Restsüße	9,00 g/l
Gesamtsäure	6,10 g/l
Allergene	Enthält Sulfite
Einheit	0,75 Ltr.
Artikelnummer	602