

NR. 380

ng.

seit 2011

ng.

Nauerth-Gnägy
Schweigen-Rechtenbach
Pfalz

2023 CRÉMANT WEISSER BURGUNDER BRUT

Bio-Sekt / Vegan

Degorgiert im April 2026

Unser Sekt ist Handarbeit!

Er entsteht im Weingut durch traditionelle Flaschengärung. Handlese von gesunden Trauben und mindestens ein Jahr Reifezeit auf der Flasche sind Voraussetzung. Die Hefe der zweiten Gärung wird durch aufwendiges Rütteln der Flasche von Hand und anschließendes Degorgieren abgetrennt.

Feines, lebendiges Mousseux. Ein Hauch Brioche, Kräuterwürze, etwas Apfelfrucht. Saftig, frisch strukturiert mit mineralischen Noten.

**LESE** Handlese**BODEN** Sandiger Lehm.**LAGE** Schweigener Sonnenberg

VINIFIKATION Fraktionierte Ganztraubenpressung der kerngesunden Trauben. Nur die ersten 75 % der Pressung werden zur Sektherstellung verwendet. Im Frühsommer erfolgt dann die Versektung im Weingut.

GENUSS Als Aperitif. Zu leichten Vorspeisen.

LAGERFÄHIGKEIT Nach dem Degorgieren sollte der Sekte in den nächsten 2-3 Jahren getrunken werden. Aus diesem Grund degorgieren wir immer nur portionsweise nach Bedarf.

TRINKTEMPERATUR 9 °C**ANALYSE** A 12 %vol · S 5,9 g/l · RZ 3,2 g/l

100 ml enthalten durchschnittlich:

BRENNWERT 72,0 kJ (17 kcal)**KOHLENHYDRATE** 1,27 g**DAVON ZUCKER** 0,32 g