



RIESLING CREMANT BRUT 2014

Lage Boden	Poltersdorfer Kurfürst
Boden	Grauwacke mit Kies
Rebsorte	100% Riesling
Geschmack	brut
Erste Gärung	im Edelstahltank, Vollhefelager bis zur Tirage im April
Zweite Gärung	traditionelle Flaschengärung Mindestens 12 Monate Flaschenlager Danach werden die Flaschen nach Bedarf degorgiert. Dabei wird die Hefe durch Abrütteln der Flaschen entfernt.
Alkohol	12,5 %vol
Säure	6,3 g/l
Restsüße	9,9 g/l
Empfehlungen	
Trinktemperatur	8-10°C
Lagerfähigkeit	2 Jahre
Beschreibung	Ein feiner eleganter Cremant mit typischer Birnen und Hefearomatik.