



RIESLING CREMANT TROCKEN 2014

Lage Boden	Poltersdorfer Kurfürst
Boden	Grauwacke mit Kies
Rebsorte	100% Riesling
Geschmack	trocken
Erste Gärung	im Edelstahltank, Vollhefelager bis zur Tirage im April.
Zweite Gärung	traditionelle Flaschengärung Mindestens 9 Monate Flaschenlager Danach werden die Flaschen nach Bedarf degorgiert. Dabei wird die Hefe durch Abrütteln der Flaschen entfernt.
Alkohol	11,8 %vol
Säure	6,2 g/l
Restsüße	19,8 g/l
Empfehlungen	
Trinktemperatur	8-10°C
Lagerfähigkeit	2 Jahre
Beschreibung	Ein feiner eleganter Cremant mit feiner Birnen und Hefe-Aromatik.