



S A A R W E I N G U T

AGRITIUSHOF



RIESLING CRÉMANT BRUT NATURE

Rassiger und eleganter Riesling aus ausgesuchten Lagen sind die Grundlage für unseren Crémant der Extraklasse.

Dieser kräftige und intensive Sekt ist traditionell in der Flasche vergoren und mindestens 18 Monate auf der Hefe gelagert.

In der Nase dunkle Hefewürze.

Wunderbar eingebundene Perlage. Fest, würzig, kraftvoll mit kühler und schlanker Art, nachhaltig und eigenständig.

Ein herrlicher Aperitif und ein wunderbarer Essensbegleiter zu Schinken- und Wurstspezialitäten, Fisch und Meeresfrüchten.

Tipp: Darf ruhig im Weißweinglas serviert werden. Dadurch entfaltet sich der Sekt noch besser als in einer Sektflöte.

HERKUNT	Mosel, Bereich Saar
KATEGORIE	Sekt b.A., Crémant
BODEN	Devonschiefer
KELLER	Selektive Handlese in 20 kg Kisten, Ganztraubenpressung, klassische Flaschengärung, mind. 18 Monate Hefelager
ANALYSE	Alkohol: 11,5 % vol. Restzucker: 2,1 g/l Säure: 6,3 g/l vegan: ja Allergene: enthält Sulfite
VERSCHLUSS	Kork
FÜLLMENGE	0,75L
TRINKTEMPERATUR	6° - 8°C

Weingut Agritushof · Alfred Kirchen · Galgenweg 1 · D-54329 Konz-Oberemmel
Fon +49 (0) 65 01 - 1 43 50 · Fax +49 (0) 65 01 - 15 06 11
info@weingut-agritushof.de · www.weingut-agritushof.de