

Riesling Grande Cuvée Crémant Brut 2018

Region	Pfalz / Südliche Weinstraße
Lage	Rohrbacher Mandelpfad
Rebsorte	Riesling
Geschmack	Brut
Aroma	Gelber Apfel, Quitte, Vanille.
Speiseempfehlung	Aperitif, Käse, Asiatische Speisen, Meeresfrüchte, Grillfleisch
Trinktemperatur	08°C- 10°C
Ausbau	Handlese, gezielte Traubenselektion, 48 Stunden Maischestandzeit, Ganztraubenpressung, Vergärung im Tonneaux Faß (Eichenholzfass). Hefelagerung von 9 Monaten. 14 Monate traditionelle Flaschengärung. Handgerüttelt nach der Methode der traditionellen Flaschengärung. Grande Cuvée steht für den besten Sekt des Hauses. .
Alkohol	13,0 % vol
Säure	7,1 g/l
Restzucker	5,2 g / L