

## FÜR ELISE CRÉMANT PFALZ BRUT



### REBSORTE

Grauer Burgunder, Chardonnay & Spätburgunder

### BESCHREIBUNG

Die Spätburgunder, Grau- und Weißburgunder-Trauben für diesen Crémant wurden selektiv per Hand gelesen, besonders schonend gepresst und verarbeitet. In traditioneller Flaschengärung reifte der Sekt 18 Monate auf der Hefe, bevor er in Handarbeit abgerüttelt und degogiert wurde. Die Perlage, die Perlenbildung des Sektes, ist aufgrund des langen Hefelagers besonders fein. Ein sehr eleganter Crémant mit feiner Frucht.

### ERNTE

Selektive Handlese

### GÄRUNG

Traditionelle Flaschengärung

### ALKOHOL

12,0 % vol.

### SPEISEEMPFEHLUNG

Als Aperitif oder im Weinglas serviert auch ein spannender Speisebegleiter zu leichteren Gerichten mit Geflügel oder Gemüse. Beim Dessert kann er als Begleitung zu Weichkäse punkten.