



semmler

Der WEIN.BIO



crémant d' autriche

NAME	Cremant d' Autriche Blanc de Blancs 2016
REBSORTE	Grüner Veltliner, Riesling
WEINAUSBAU	Handlese Anfang September, Ganztraubenpressung 16,5 °KMW, 60 % Stahltank und 40 % großes Holzfass Naturkork
RIEDE	Hohenruppersdorf
BODENTYP	Sandiger Lehm- Lössboden
WEINTYP	Sekt mit geschützter Ursprungsbezeichnung Große Reserve
ANBAUGEBIET	Niederösterreich, Weinviertel, Hohenruppersdorf
BARRIQUE-AUSBAU	Nein
TRINKREIFE	mind. – 2026
BESCHREIBUNG	Im Stile eines Champagners ... Handverlesene Trauben, Ganztraubenpressung, Flaschenvergärung und die mindestens 36 Monate lange Hefelagerung in der Flasche bilden die Grundlage für dieses exklusive Geschmackserlebnis. In der Nase gelbe Früchte, am Gaumen feine Perlage, zarte Briochenoten, im Abgang cremig und ausgewogen.
SERVIERVORSCHLAG	Als Apéritif und immer wenn es etwas zu Feiern gibt.
TRINKTEMPERATUR	8 – 10 °C, sofort trinkbar
FLASCHENGRÖSSE	0,75 L
ANALYSEWERTE	Alkoholgehalt: 11,7 Vol % Restzucker: 7,8 g/L Säure: 7,0 g/L Enthält Sulfite

WEINGUT ERNST SEMMLER.BIO

Untere Hauptstraße 14, 2223 Hohenruppersdorf, Südliches Weinviertel

Verkauf Milchhausstraße 41

fon +43(0)2574/8943

mobil +43(0)676/733 15 85

e-mail info@weingut-semmler.at

web www.weingut-semmler.at