



# semmler

Der WEIN.BIO



## crémant d' autriche

<b>NAME</b>	Cremant d' Autriche Blanc de Blancs 2016
<b>REBSORTE</b>	Grüner Veltliner, Riesling
<b>WEINAUSBAU</b>	Handlese Anfang September, Ganztraubenpressung 16,5 °KMW, 60 % Stahltank und 40 % großes Holzfass Naturkork
<b>RIEDE</b>	Hohenruppersdorf
<b>BODENTYP</b>	Sandiger Lehm- Lössboden
<b>WEINTYP</b>	Sekt mit geschützter Ursprungsbezeichnung Große Reserve
<b>ANBAUGEBIET</b>	Niederösterreich, Weinviertel, Hohenruppersdorf
<b>BARRIQUE-AUSBAU</b>	Nein
<b>TRINKREIFE</b>	mind. – 2026
<b>BESCHREIBUNG</b>	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.
<b>SERVIERVORSCHLAG</b>	Als Apéritif und immer wenn es etwas zu Feiern gibt.
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	8 – 10 °C, sofort trinkbar
<b>FLASCHENGRÖSSE</b>	0,75 L
<b>ANALYSEWERTE</b>	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](mailto:info@weingut-semmler.at)

web [www.weingut-semmler.at](http://www.weingut-semmler.at)