



semmler

Der WEIN.BIO



crémant rosé

NAME	Crémant Rosé 2013
REBSORTEN	Zweigelt, Pinot Noir
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	Unsere handverlesenen Zweigelt- und Pinot Noir-Trauben werden im großen Holzfass und im Stahltank vergoren und dann mindestens 36 Monate in der Flasche auf der Hefe gelagert. Im Duft Granatapfel, frisch gepflückte Himbeeren und würzige Grapefruit. Frische, ausdauernd feine Perlage, milde Säure und subtile Himbeeraromen verwöhnen den Gaumen.
SERVIERVORSCHLAG	Als Apéritif und immer wenn es etwas zu Feiern gibt.
TRINKTEMPERATUR	8 – 10 °C, sofort trinkbar
FLASCHENGRÖSSE	0,75 L
ANALYSEWERTE	Alkoholgehalt: 11,8 Vol % Restzucker: 2,4 g/L Säure: 6,5 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