

CRÉMANT SEKT BRUT PFÄLZER SELIGKEIT

CHARAKTERISTIK

Ein weiß gekelterter Wein bildet die Basis dieses Cremants: Die roten Spätburgunder-Trauben wurden sanft gepresst. Im Glas zeigt sich ein pastelliger Gelb-Ton. In der Nase verführt ein feiner Duft nach exotischen Früchten, Mango, Rosenblättern und Vanille. Am Gaumen mild, sanft mit zartem Kohlensäure-Spiel. „Pfälzer Seligkeit“: Spitzenqualität trifft auf höchste Kellerkunst. Genießen Sie ihn zu Lachs, Kaviar oder Austern. Seit 1994 ist Cremant, einst auf Frankreich und Luxemburg beschränkt, auch außerhalb dieser Regionen anerkannt.

PRODUKTINFORMATIONEN

Jahrgang	2024
Rebsorte	Cremant
Qualitätsstufe	Qualitätswein
Linie	Pfälzer Seligkeit
Geschmack	brut
Land	Deutschland
Anbaugebiet	Pfalz
Alkoholgehalt Vol. %	12
Restzucker g/L	9,6
Säure g/L	4,9
Trinktemperatur	6-10°C
Allergene	enthält Sulfite

RAABE WEIN GbR
Totenkopfstraße 48 / 67487 St. Martin / Tel. +49 6323 2117 / E-Mail info@raabe-wein.de