seit 2011

Nauerth-Gnägy
Schweigen-Rechtenbach
Pfalz

NR. 380

2022 CRÉMANT WEISSER BURGUNDER BRUT

Bio-Sekt / Vegan

Degorgiert im Juli 2025

Unser Sekt ist Handarbeit!
Er entsteht im Weingut durch traditionelle Flaschengärung. Handlese von gesunden Trauben und mindestens ein Jahr Reifezeit auf der Flasche sind Voraussetzung. Die Hefe der zweiten Gärung wird durch aufwendiges Rütteln der Flasche von Hand und anschließendes Degorgieren abgetrennt.

Feines, lebendiges Mousseux. Ein Hauch Brioche, Kräuterwürze, etwas Apfelfrucht. Saftig, frisch strukturiert mit mineralischen Noten.

LESE	Handlese
BODEN	Sandiger Lehm.
LAGE	Schweigener Sonnenberg
VINIFIKATION	Fraktionierte Ganztraubenpressung der kerngesunden Trauben. Nur die ersten 75 der Pressung werden zur Sektherstellung verwendet. Im Frühsommer erfolgt dann die Versektung im Weingut.
GENUSS	Als Aperitif. Zu leichten Vorspeisen.
LAGERFÄHIGKEIT	Nach dem Degorgieren sollte der Sekte in den nächsten 2-3 Jahren getrunken werden. Aus diesem Grund degorgieren wir immer nur portionsweise nach Bedarf.
TRINKTEMPERATUR	9 °C
ANALYSE	A 12 %vol · S 5,8 g/l · RZ 3,5 g/l
	100 ml enthalten durchschnittlich:
BRENNWERT	72,0 kJ (17 kcal)
KOHLENHYDRATE	1,3 g
DAVON ZUCKER	0,35 g

Weingut Nauerth-Gnägy GbR · D-76889 Schweigen-Rechtenbach · Alte Weinstraße 1
Telefon 06342-9238222 · info@nauerth-gnaegy.de · www.nauerth-gnaegy.de

DE-ÖKO-005
Deutsche Landwirtschaft

Bioland