

NR. 380



Nauerth-Gnägy Schweigen-Rechtenbach Pfalz

2023 CRÉMANT WEISSER BURGUNDER BRUT

		Bio-Sekt / Vegan	
		Degorgiert im November 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.	
9.1	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	
na a eróman	ANALYSE	A 12 %vol·S 5,9 g/l·RZ 3,2 g/l	
II y • 5 6 6 6 11 all		100 ml enthalten durchschnittlich:	
brut Nauerth-Gnägy	BRENNWERT	72,0 kJ (17 kcal)	
Pfalz	KOHLENHYDRATE	1,27 g	
	DAVON ZUCKER	0,32 g	

