seit 2011 ng.

NR. 385

ng.

Nauerth-Gnägy
Schweigen-Rechtenbach
Pfalz

2023 CRÉMANT SPÄTBURGUNDER ROSÉ BRUT

Bio-Sekt / Vegan

Degorgiert im Februar 2026

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.

Helles Lachsrosa, feinperliges Mousseux. Dezente rote Früchte, Leichtigkeit und Frische. Zeigt eine gute Länge, vielseitige Einsatzmöglichkeiten.



LESE	Handlese
BODEN	Kalkmergel mit sandigem Lehm.
VINIFIKATION	Fraktionierte Ganztraubenpressung der kerngesunden Trauben. Nur die ersten 75 der Pressung werden zur Sektherstellung verwendet. Im Frühsommer erfolgt dann die Versektung im Weingut.
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 5,3 g/l · RZ 4,1 g/l

100 ml enthalten durchschnittlich:

BRENNWERT	72,0 kJ (17 kcal)
KOHLENHYDRATE	1,36 g
DAVON ZUCKER	0,41 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