



WEISSER BERYLL Crémant Baden Blanc de Blancs brut

Art.-Nr. 480 •••



WEISSER BERYLL

(Substantiv, Maskulin) Bedeutung: Maß der Feinheit des prickelnden Erlebnisses eines Crémants von NÄGELSFÖRST.

ERLEBNIS

Feines Mousseux, fruchtiges Bouquet, frisch strukturiertund würzig-mineralischer Abgang.

EIN GENUSS

als Aperitif, zu Jakobsmuscheln oder zu hellem gebratenem Fisch.

Trinktemperatur 7 - 9 °C



weißer Beryll

CRÉMANT BADEN Blanc de Blancs brut

WEINBERG

Die Weinberge befinden sich im Baden-Badener Rebland. Es handelt sich um Granitverwitterungsböden mit schieferhaltigen Einlagerungen.

ERTRÄGE

79 hl/ha; Natürliches Mostgewicht zum Lesezeitpunkt 80 °Oe. 24-monatige Hefelagerung.

ANALYSEDATEN

Alkohol: 12,0 % vol.; Retszucker: 4,5 g/l; Gesamtsäure: 6,2 g/l.

WEINAUSBAU

Dieser aus 100 % Pinot Blanc Trauben stammender Crémant lag mindestens 24 Monate auf der Hefe in der Flasche und wurde zuvortraditionell ausgebaut: schonende Ganztraubenpressung mit Abtrennung der phenolgeprägten Partien (vgl. Champagner-Verfahren). Traditionelle Flaschengärung



NÄGELSFÖRST 1268

REBSORTE		100 % Pinot Blanc	
ANBAUGEBIET		Ortenau, Baden	
EAN Produkt	4046881004801	NÄGELSFÖRST Artikelnummer	480
EAN Karton	4046881904804	VKE in ltr.	0,750
L x B x H pro Karton	17 x 26 x 33	VKE pro Karton	6
Gewicht pro Karton	9,70 kg	VKE pro Display	77
VKE pro Palette	456	Kartons pro EP	76
		Vartons pro Lago	10

