



NV

JEAN-FRITZ CRÉMANT MAGNUM

Jean-Fritz – halb deutsch, halb französisch – ist der Inbegriff der grenzüberschreitenden Winzer aus Schweigen. Er verkörpert die Leidenschaft für Wein, gutes Essen und geselliges Leben. Für dieses Ideal geht er nicht nur an seine Grenzen, sondern buchstäblich darüber hinaus – Tag für Tag! Assemblage aus Weissburgunder und Chardonnay. Handlese. Traditionelle Flaschengärung. Hefelagerzeit von min. 12 Monaten. Animierende Frische. Aromen von Zitrus und Apfel, etwas Brioche. Feines Mousseux.

Falstaff Crémant Trophy: 91/100 Punkte

REBSORTEN	Chardonnay, Weißburgunder
GESCHMACK	brut
KLASSIFIKATION	Jean-Fritz
LAGE	50% DE / 50% FR
LESE & AUSBAU	Ausschließlich gesundes Traubenmaterial, traditionelle Flaschengärung und min. 12 Monate Hefelagerzeit
SENSORIK	In der Nase sehr fein und frisch, zitrisch, nur ganz dezent von der Hefe geprägt. Weiße Blüten, getrocknete Aprikose. Am Gaumen energetischer Druck und fein-tänzelndes Mousseux mit Aromen von grünem und gelbem Apfel, Zitrone und etwas Brioche
ALKOHOLGEHALT	12 % vol
SÄURE	7 g/l
RESTZUCKER	4 g/l
ALLERGENE	Sulfite

