

## NV JEAN-FRITZ CRÉMANT ROSÉ BRUT

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 Pinot Noir und Pinot Meunier. Handlese. Traditionelle Flaschengärung. Hefelagerzeit von min. 12 Monaten. Edle florale und fruchtige Aromen. Fein tänzelndes Mousseux samt langem Finish.

Falstaff Crémant Trophy: 90/100 Punkte

REBSORTEN Pinot Meunier, Spätburgunder

GESCHMACK brut

KLASSIFIKATION Jean-Fritz

LAGE 50% DE / 50% FR

LESE & AUSBAU Ausschließlich gesundes Traubenmaterial,

traditionelle Flaschengärung und eine Hefelagerzeit von 12 Monaten

SENSORIK Edle Fruchtaromen von frischer Himbeere,

Erdbeere, sowie herbe Noten von roter Johannisbeere und Cranberry. Am Gaumen energetischer Druck und fein-tänzelndes Mousseux mit floralen Aromen von, unterlegt

mit Rosenblüte und Lavendel

ALKOHOLGEHALT 12,5 % vol

SÄURE 5,7 g/l

RESTZUCKER 4,1 g/l

ALLERGENE Sulfite



