



NV

JEAN-FRITZ CRÉMANT ROSÉ 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 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

Produktbilder dienen zu Illustrationszwecken. Abweichungen in Farbe und Ausführung sind möglich.

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	5,5 g/l
RESTZUCKER	5,6 g/l
ALLERGENE	Sulfite

