

## BERNARD-MASSARD

Crémant Saarkristall® 0,75 l  
Riesling Brut Nature

<b>QUALITÄT</b>	Crémant - Klassische Flaschengärung aus regionalen Rieslingweinen der Saar
<b>LAND / LAGE</b>	Mosel b.A. – Deutschland
<b>DOSAGE</b>	Brut Nature
<b>ANALYSE</b>	Alkohol 11,0 % vol. - Restzucker 3 g/l
<b>CHARAKTER</b>	Exklusiver prickelnder Genuss mit rassiger Säure und rebsorten-typischem Fruchtbukett. Die natürliche Restsüße liegt unter 3g/l. Dieser Crémant erlaubt einen unverfälschten Blick auf das Terroir. Charaktervoll trocken und puristisch mit edler Mineralität.
<b>EMPFEHLUNG</b>	Ein exklusiver Trinkgenuss für besondere Gelegenheiten und unvergessliche Momente zu zweit. Oder genießen Sie den feinperligen Crémant als animierenden Apéritif.
<b>SERVIERTEMP.</b>	6 - 8 °C
<b>BESCHREIBUNG</b>	Rassige, elegante Rieslingweine renommierter Saar-Weinlagen werden traditionell in der Flasche vergoren und lagern mindestens 12 Monate auf der Hefe. Dank der hochwertigen Grundweine kann der Kellermeister auf eine Dosage verzichten (Brut Nature). Das Resultat ist ein exklusiver Crémant mit ausdrucksvoller Mineralität, gepaart mit typischen Fruchtaromen. Ein Spitzensekt mit Klasse & Rasse!



**EAN** 4008077093563

>> Zur Website der Sektkellerei [www.bernard-massard.de](http://www.bernard-massard.de)