



2018  
*Blanc de Blancs*  
*Brut Nature*

*Crémant Pfalz*

*Weingut:*

Seit Generationen widmet sich unsere Familie im malerischen Forst an der Weinstraße dem Weinbau. Das Weingut Georg Mosbacher wurde vor über 100 Jahren gegründet und wird heute von Sabine Mosbacher-Düringer und Jürgen Düringer geführt. Der traditionelle Schwerpunkt unseres bio-zertifizierten Betriebes liegt auf der Erzeugung hochwertiger, terroir-geprägter Rieslinge. Wir sind Mitglied im Verband „VDP. Die Prädikatsweingüter“, bei „Wine in moderation“ und bei „Vinissima – Frauen & Wein e.V.“

*Crémant Pfalz:*

Schaumweine, die außerhalb der Champagne, nach der „Méthode Champenoise“ hergestellt werden, werden in Frankreich als Crémant bezeichnet. Seit einigen Jahren ist dieser Begriff auch außerhalb Frankreichs üblich. Ein Crémant muss je nach Region bestimmte Voraussetzungen hinsichtlich Rebsorten, Pressausbeute, Reifezeit und Schwefelgabe erfüllen. Außerdem muss das Anbaugebiet hinzugefügt werden, aus dem die Trauben stammen.

*Lese / Gärung / Ausbau:*

100 % Weissburgunder, hergestellt nach der Methode der klassischen Flaschengärung, 60 Monate Hefelager, ohne Dosage „Brut Nature“ degorgiert.

*Analyse:*

Alkohol:	12,0% vol
Restzucker:	1,1 g/l
Gesamtsäure:	6,6 g/l

*Charakteristik:*

Attraktiver Duft nach gelben Äpfeln, Cidre, ein wenig Kräuterwürze und animierenden Hefenoten. Komplex in der Nase und am Gaumen, dabei schlank und voller Verve. Sehr feine Perlage, animierend und ausgesprochen elegant.

