

# Baden Crémant Brut 0,75 Ltr.

Artikelnr. 01150001

Privat-Sektkellerei Reinecker GmbH



## Informationen

Kategorie: Sekt/Qualitätsschaumwein

Farbe: weiß

Geschmack: brut

Jahrgang: 0

Rebsorten: Chardonnay, Spätburgunder

Flaschengröße: 0,75 Liter

Qualitätsstufe: Deutscher Sekt b.A.

Land: Deutschland

Region: Baden

Verschluss: Sekt-/Champagnerkork

Öko-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-037

## Inhaltsangaben

Alkoholgehalt: 12 % Vol.

Säuregehalt: 6,5 g/l

## Beschreibung

Voller Fokus auf Frische! Der Baden Crémant bildet den Einstieg der Reinecker Kollektion. Aromen von Zitrusfrüchten, Birne und grünem Apfel ergänzen die leicht floralen Anklänge und ganz dezente Hefenote. Das feine, spritzige Mousseux und die lebendige Säure geben Spannung, Tiefe und Trinkfluss. Ein unkomplizierter, ausgewogener und frischer Sekt für alle Anlässe. Handlese, Ganztraubenpressung. Ausbau in Edelstahlfässern

## Bewertungen

Meininger Deutscher Sektpreis "Sortenvielfalt": 2. Platz

## Allergene

Enthält Sulfite: Ja

## Zutaten

Inhaltsangaben:

Trauben, Säureregulatoren (Milchsäure, Citronensäure).

## Nährwerte



Weinhaus Stetter  
Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland  
mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163  
<https://www.weinhaus-stetter.net/>  
© Weinhaus Stetter

# Baden Crémant Brut 0,75 Ltr.

Artikelnr. 01150001

Privat-Sektkellerei Reinecker GmbH



Brennwert: 634 kJ / 151,4 kcal

Kohlenhydrate: 0,9 g

Davon Zucker: 0 g

Ballaststoffe: 0 g

Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.

## Produzent

Die Familie ist seit Generationen tief im Markgräflerland verwurzelt. Auch der Weinbau spielt seit jeher eine tragende Rolle. Seit 1987 werden alle Weine zu Sekt weiterveredelt. Dabei wird kompromisslos nach dem traditionellen Flaschengärverfahren gearbeitet. Die Trauben wachsen in den Lagen Auggener Schäf und Auggener Letten. Hinzu kommen kleine Flächen in den Markgräfler Spitzenlagen Feuerbach Steingässle, Istein Kirchberg und Badenweiler Römerberg. Der Fokus liegt dabei auf Spätburgunder und Chardonnay. Ergänzt wird das Sortiment durch Meunier und Weißburgunder. Die Pflege der Weinberge erfolgt fast ausschließlich in Handarbeit. Respekt und Achtung vor Boden und Natur verbieten die Verwendung von Kunstdüngern, Herbiziden und synthetischen Pflanzenschutzmitteln. Stattdessen sorgen Begrünungspflanzen für die Ernährung der Reben. Die Sektgrundweine werden in Edelstahl tanks oder 225l Barriquefässern ausgebaut. Nach der Füllung lagern sie meist mehrere Jahre in den Kellern, ehe sie gerüttelt und degorgiert werden. Sie werden ausschließlich als Brut- oder Extra Brut - Sekte dosiert. Die Privatsektkellerei ist außerdem Mitglied bei V.D.P.

SEK T G U T  
**REINECKER**  
*Méthode Traditionnelle*

Privat-Sektkellerei Reinecker GmbH

Deutschland

Kleinmattweg

79424 Auggen



Weinhaus Stetter

Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland

mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163

<https://www.weinhaus-stetter.net/>

© Weinhaus Stetter