

Elbling Cremant - Brut *Weingut Zilliken*

Das im Jahre 1918 erbaute Weingut Zilliken liegt im alten Dorfkern des Winzerdorfes Nittel an der Obermosel. Umarmt vom Felsmassiv aus Muschelkalk liegt es eingebettet zwischen der großen Windung der Mosel.

„Albus“- Elbling, so nannten die Römer diese Rebe, die viele Jahrhunderte als einzige Kulturrebe in Mitteleuropa angepflanzt wurde.

Erst im 17. Jahrhundert gesellte sich der „Rusling“ - Riesling dazu.

Neben Elbling und Riesling werden auch Grauburgunder, Weißburgunder und Spätburgunder angebaut. Eine beeindruckende Qualität entsteht auf Muschelkalkböden, den gleichen Böden wie in der Champagne.

Zwölf Monate Hefelagerung lassen diesen Sekt rund und geschmeidig auf der Zunge moussieren. Dieser Winzersekt wurde traditionell in der Flasche vergärt. Ein feinperlender und belebender Genuss. Ideal an heißen Sommertagen, aber auch zum Einstimmen am Kaminabend.

Region: Nittel – Mosel/Deutschland

Rebsorte: Elbling

Alkoholgehalt: 11,0 % vol.

Lagerdauer: 1 – 2 Jahre

Restzuckergehalt: 8 g/l

Säuregehalt: 5,7 g/l

Serviertemperatur: 8 - 10 ° C

Allergenhinweis: enthält Sulfit

EAN-Code Flasche: 4 260 187 350 732



Art.-Nr. 14025

Charakteristik: Im klassischen Flaschengärverfahren hergestellt, verführt dieser hochwertige Crémant mit animierender gelber Frucht, zart floraler Würze, feiner Perlage, harmonischer Säure und saftigem, erfrischendem Abgang.

Passend zu: Nudel- und Fischgerichten oder auch als Aperitif.