STEFAN BIETIGHÖFER PFALZ

2020

CRÉMANT

GRANDE RESERVE

Unsere Sekte entstehen in traditioneller Flaschengärung.
Die zweite Gärung auf der Flasche und ein langes Hefelager verleihen ihnen feine Perlage, Tiefe und Eleganz.
Präzise, lebendig und ausgewogen stehen sie für handwerkliche Sektbereitung mit Zeit und Anspruch.
Der Crémant ist eine Assemblage aus Spätburgunder, Chardonnay und Pinot Meunier (Schwarzriesling). Reine Handlese von ausschließlich gesunden Trauben. Ausbau im 500l Tonneaux.
Der Grundwein aus dem Jahr 2020 wurde im August 2025 degorgiert.

ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol
SÄURE	8,5 g/l
RESTSÜSSE	0,7 g/l
GESCHMACK KURZ	brut nature
TRAUBEN	weiß
BODEN	Muschelkalk
ALTER DER REBEN	25
ERTRAG	7500

Weingut Bietighöfer • Oberdorfstrasse 13 • 76831 Mühlhofen/Pfalz
+49 (0) 6349-8698 • www.bietighoefer.de • weingut@bietighoefer.de

drink sophisticated