CRÉMANT FRUITÉ TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG

Weingut Trautwein

Baden, Deutschland

PREIS: 14,90 €

Süße	●●○○○
Säure	●●●●○
Körper	●●○○○
Holzeinsatz	○○○○○
Tannin	○○○○○
Komplexität	●●●○○
Abgang	●●●○○

AROMEN:

ROTER APFEL
GRAPEFRUIT
ROTER PFIRSICH
HOLUNDERBLÜTE
BRIOCHE

Rebsorten	Muscat / Muskateller Müller-Thurgau Pinot Gris / Grauburgunder / Pinot Grigio Chardonnay
Dosage	15 Gramm / Liter
Alkohol	12,00 Vol.%
Trinktemperatur	8 bis 10°C
Allergenhinweis	enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

Das Weingut Trautwein in Bahlingen (Baden, Kaiserstuhl) zählte 1980 zu einem der ersten Betriebe der Region, die im Weinberg und Keller ökologisch zu arbeiten begangen. Seit 2004 werden die Weinberge rein biodynamisch nach den Richtlinien des Demeter Verbands bewirtschaftet.
Die junge Anne-Christine Trautwein prägt heute mit Ihrem Mann Christoph den Stil des Weinguts. Seit 2019 haben Sie die gesamte Verantwortung für den 12 Hektar Betrieb im Kaiserstuhl übernommen. Dazu kommt noch ein weiterer Hektar von Christophs Familie an der 400 km nördlicher gelegenen Ahr. „Die Tradition der Familie nachhaltig bewahren und leben“ ist ein Grundsatz des Winzerpaares. Ziel ist es, dass auf dem Land der Familie noch in hundert Jahren gesunde Reben auf natürliche Weise wachsen und große Weine entstehen.
Annes Zeit bei Domaine Leflaive im Burgund macht sich im Stil von Trautwein bemerkbar. Sie arbeitete unter anderem auch einige Zeit auf dem legendären Gut, das mit die gesuchtesten Weißweine der Welt hervorbringt und auch Pionier für biodynamischen Weinbau ist.

Warum wir Trautwein im Programm haben

Burgundisch, Biodynamisch, Perfektionistisch. Drei Attribute, die auf die Arbeitsweise und Lebensphilosophie bei Trautwein hervorragend passen. Große Weine zu kreieren, das ist eine Sache. Doch erst der Fokus auf Nachhaltigkeit und die Basis der biodynamischen Landwirtschaft sorgen dafür, dass es solche

Crémant fruité vom Weingut Trautwein in Baden bietet ein fröhliches, frisch-fruchtiges und unkompliziertes Trinkvergnügen. Mit rund 17 Gramm Restsüße pro Liter ist die Süße gut erkennbar, jedoch weit von wirklich süß entfernt. Zu aisatischen Speisen und zu wenig süßen Desserts mit Früchten ist der Sekt großartig. Der Begriff "Crémant" ist übrigens nicht für französische Schaumweine reserviert, sondern darf in ganz Europa für Schaumweine verwendet werden, die mit der klassischen (auch traditionelle) Flaschengärung hergestellt wurden.