

## Schlossgut Ebringen



**SCHLOSSGUT**  
EBRINGEN



(0,75 L)

## Baden Crémant Brut

Artikelnummer: 116015

### Charakteristik

#### Der Geruch:

Der Baden Crémant Brut 2024 vom Schlossgut Ebringen vereint feinsten Spätburgunder und Chardonnay zu einem eleganten Crémant mit klassischer Flaschengärung. Zwölf Monate Hefelager verleihen ihm eine feine, anhaltende Perlage, cremige Textur und beeindruckende Komplexität. In der Nase begeistern Aromen von reifen Steinfrüchten, grünem Apfel und saftiger Birne, ergänzt durch feine Brioche-Noten und eine elegante Mineralität.

#### Am Gaumen:

Am Gaumen zeigt er sich frisch, harmonisch und lebendig mit einem langen, feinwürzigen Nachhall.

#### Lagen, Bodenart und Exposition:

Die Sommerberg in Ebringen ist ein kleiner Ausläufer des Schönbergs – ein Schwarzwald Vorberg vor den Toren Freiburgs auf einer optimalen Höhenlage von 270 bis ca. 320 Meter über NN. Aus früheren Verwitterungs- und Erosionsperioden wurden die Bodenformen oft umgelagert. Somit besteht der Berg aus mäßig kalkhaltigen Lösslehen oder tonigen Lehmen, Mergel- und Kalkwitterungsresten. Im Untergrund findet man gelegentlich Ton- und Mergelschichten. Man halt ein optimales Zusammenspiel der Klima- und Bodenfaktoren.

#### Geschmacksrichtung

Trocken

#### Rebsorten und Klone

Spätburgunder (60%) Chardonnay (40%)

#### Analytische Werte

Restzucker 8,0g/l Säuregehalt 5,7 g/l Alkoholgehalt 12,5 Vol. %

#### Speisenempfehlung

Der perfekte Begleiter für festliche Anlässe, als stilvoller Aperitif oder zu Fisch, Meeresfrüchten und feinen Vorspeisen.

#### Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 6 - 8 Grad

