

## Geldermann Crémant Baden Brut

*Geldermann Privatsektkellerei, Breisach am Rhein*



Kategorie:	Schaumwein
Rebsorte:	Weißburgunder, Spätburgunder & Chardonnay
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch und elegant, mit samtigem Körper und lebendigem Abgang, brut
Alkohol:	13 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	eleganter Aperitif und idealer Begleiter zu Vorspeisen mit Forelle, Räucherlachs oder Parmaschinken

### Charakteristik

Ein herrlicher Duft von weißen Blüten und frisch geschnittenem Obst macht Lust auf den ersten Schluck des Geldermann Crémant Baden Brut. Am Gaumen paart sich ein samtiger Körper mit finessenreicher Eleganz und feiner Perlage. Der wunderbar lebendige Abgang macht das Genusserlebnis perfekt.

Geldermann Crémant Baden Brut ist eine Hommage an unsere deutsch-französischen Wurzeln: Trauben aus unserer Heimat Baden treffen auf die französisch geprägte Kunst der Cuvée – in unserer Sektspezialität vereinen sich die Rebsorten Weißburgunder, Spätburgunder und Chardonnay zu einer animierenden Komposition.

### Ausbau

Zur Herstellung eines Crémant müssen höchste Ansprüche erfüllt werden: Von der Auswahl der Trauben über die Ganztraubenpressung bis hin zur zwölfmonatigen Reifung bei traditioneller Flaschengärung – der Geldermann Crémant Baden Brut ist das Ergebnis höchster Handwerkskunst..

### Die Sektkellerei

Geldermann steht seit 1838 für deutsch-französische Sektkultur. Fasziniert von der französischen Landschaft und Lebensart gründeten William Deutz und Peter Geldermann in dem Städtchen Aÿ die Kellerei Deutz & Geldermann. Im Jahre 1925 findet Deutz & Geldermann seinen endgültigen Standort im badischen Breisach, an dem nach der Teilung des Unternehmens 1995 die Sektkellerei Geldermann bleibt, da der über 600 Jahre alte Keller unter dem Breisacher Münsterberg, der optimale Bedingungen für die Sektreife bietet.

[www.geldermann.de](http://www.geldermann.de)



*Geldermann*  
WAHRE SEKTKULTUR SEIT 1838

