



BLANC ET NOIR

Nº. 49

2023

750 ML



Unser Crémant vereint die Finesse des Weißburgunders mit der eleganten Frucht des Spätburgunders zu einem harmonischen Gesamtbild. In der Nase präsentieren sich feine Aromen von reifem Apfel, saftigem Weinbergspfirsich und einem Hauch von Zitrusfrüchten.

Dezente Anklänge von Brioche, gerösteten Mandeln und feiner Hefewürze verleihen ihm zusätzliche Komplexität und eine elegante Tiefe.

Am Gaumen zeigt er sich cremig und zugleich lebendig. Die feine Perlage, eine präzise Frische und die ausgewogene Säure sorgen für ein animierendes Mundgefühl.

Der lange, elegante Nachhall wird von zarten mineralischen Nuancen und einer feinen Frucht begleitet und macht diesen Crémant zu einem stilvollen Begleiter für besondere Momente.

Klassifizierung:	Special
Rebsorte:	Spätburgunder & Weissburgunder
Geschmack:	brut
Höhe des Weinbergs:	200-240 m NN
Alkohol:	12% Vol.
Restzucker:	2.5 g/l
Säure:	7.7 g/l

Enthält Sulfite

Weingut
HANEWALD-SCHWERDT
Bad Dürkheim - Leistadt
Pfalz

WINEMAKERS VOICE - *Die Idee dahinter*

Für den Crémant Pfalz dürfen nur ausgewählte Rebsorten verwendet werden. Neben Riesling sind es im wesentlichen die für die Champagner Produktion zugelassenen Sorten wie Chardonnay, Weissburgunder, Schwarzriesling, Spätburgunder. Für unseren Crémant verwenden wir zwei Drittel Spätburgunder & ein Drittel Weissburgunder. Crémant steht qualitativ über dem Winzersekt, da bei der Herstellung zusätzliche Herstellungsregularien eingehalten werden müssen. Unter anderem ist die Handlese der Trauben vorgegeben. Eine schonende Pressung ganzer Trauben ist ebenso vorgeschrieben wie ein niedriger maximaler Pressdruck. Von 150 kg Trauben dürfen maximal 100l Most gewonnen werden. Die traditionelle Flaschengärung versteht sich beim Crémant von selbst.

HERKUNFT - *Boden*

Der Weissburgunder stammt aus einer 15 Jahre alten Anlage direkt neben unserem Weingut im Leistadter Herrenmorgen. Der Spätburgunder stammt aus einem unserer ältesten Anlagen im Leistadter Kalkofen mitten im Naturschutzgebiet Berntal. Beide Lagen sind geprägt vom Kalkstein, der Nähe zum Pfälzer Wald und der Höhe unseres schönen Heimatortes Leistadt.

WEINBEREITUNG - *Ausbau*

Die Grundlage unseres Crémants aus der Pfalz bildet eine sorgfältige Handlese in den kühlen Morgenstunden. So wird sichergestellt, dass ausschließlich vollkommen gesundes, frisches und aromatisches Lesegut in einwandfreiem Zustand in den Keller gelangt. Unmittelbar nach der Lese werden die Trauben als Ganztrauben mit äußerst geringem Druck schonend gepresst. Diese besonders behutsame Pressung liefert einen eleganten Grundwein und bewahrt zugleich die feine Frucht sowie die natürliche Frische der Trauben. Der gewonnene Most wird anschließend bei kontrollierten Temperaturen vergoren. Dadurch können sich die Aromen präzise entfalten und die Grundlage für einen harmonischen und ausdrucksstarken Grundwein schaffen. Anschließend wird der Wein nach der traditionellen Flaschengärungsmethode (Méthode Traditionnelle) hergestellt, durchläuft seine zweite Gärung in der Flasche und reift 26 Monate auf der Hefe. Diese lange Hefelagerung verleiht dem Crémant eine feine, cremige Perlage, bemerkenswerte Komplexität sowie elegante Noten von Brioche und frisch gebackenem Brot. Das Ergebnis ist ein langer, raffinierter und hervorragend ausbalancierter Nachhall.