



Paul Hayoz
Weinhandlung AG



Cremant d'Alsace AOP A. Metz

Reserve de l'Abbaye

Typ	Schaumwein
Herkunft	Frankreich, Elsass
Ausbau	Charmat-Methode
Ausschanktemperatur	8 - 12° C
Trinkreif	2 - 5 Jahre
Traubensorten	Auxerrois, Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir
Grösse	75 cl EG7
Artikelnummer	00105370

Bemerkungen

Empfehlungen: Kann allein als Aperitif genossen werden oder als Begleitung zu zu einem Fischgericht servieren.

Ausbau

Die Trauben werden bei perfektem Reifegrad von Hand geerntet. Reife geerntet. Traditionelle Methode mit zweiter Gärung in der Flasche. Die Reifung auf Latten ermöglicht eine unvergleichliche Feinheit der Bläschen und ein Gefühl von großzügiger Cremigkeit.

Degustationsnotizen

Farbe: Goldgelb mit grünen Reflexen, feiner Schaum. Nase: Fruchtig, mit Noten von Zitrone und weißfleischigen Früchten. Mund: Lebhafter Auftakt mit Frische, schöne Länge mit einem Abgang zitronig