

Cremant d'Alsace AOP Grand

Terroir Schiste Schieferberg

Typ	Schaumwein
Herkunft	Frankreich, Elsass
Ausbau	Charmat-Methode
Ausschanktemperatur	6 - 8°C
Trinkreif	3 - 5 Jahre
Traubensorten	Pinot Gris, Pinot Noir, Riesling
Grösse	75 cl EG7
Artikelnummer	00105570

Bemerkungen

Passt zu: Aperitif oder auch als Begleiter zu Ihren Gerichten aus Fisch und hellem Fleisch, er passt auch sehr gut zu mit leicht zitronigen Gerichten.

Ausbau

Die Trauben werden bei perfekter Reife von Hand geerntet. Weinbereitung nach traditioneller Methode und zweite Gärung von 24 Monate mindestens auf Latten.

Degustationsnotizen

Farbe : Zitronengelbe Farbe mit goldenen Reflexen, glänzend, feine Bläschen und elegantem Aussehen. Nase: Zarte, blumige Nase mit Noten von weißfleischigen Früchten und von Bergamotte. Mund: Gerader und feiner Mund, schöne Fülle im Auftakt, Finale auf einem salzigen und mineralischen Touch, der Noten von Aprikosen- und Mirabellenaromen für ein Gleichgewicht mit einer Struktur von perfekte Mischung aus Säure und Cremigkeit.