

Princess Deville, Cremant de Bourgogne

Frankreich | Burgund

Art. Nr. 540211

Weinbeschreibung

Kräftige, anhaltende Perlage, Aromen von exotischen Früchten, Zitrus, weiße Blüten und ein Hauch von Brioche, zeichnen diesen trockenen Cremant aus. Sein eleganter, nuancenreicher Geschmack, seine Feinnervigkeit und die lange Präsenz am Gaumen, sind deutliche Zeichen einer 12 bis 18 Monaten dauernden Reife auf der Hefe. Eine echte Alternative zu Champagner.

Wussten Sie schon?

Dieser Cremant wird aus 70% Chardonnay und 30 % Pinot Noir erzeugt. Dabei dürfen die roten Trauben des Pinot Noir nur sanft gepresst werden, damit ihre Beerenhaut nicht verletzt wird und kein roter Farbstoff in den Traubensaft gelangen kann. Da man nur aus gesundem Traubengut einen hervorragenden Cremant keltern kann, werden die Trauben mit der Hand gelesen.

Passt zu:

Ideale Begleitung zu Fisch und Meeresfrüchten. Passend zu gegrilltem Fleisch. Und natürlich ideal als Aperitif.

TECHNISCHE DATEN

LAND:	Frankreich	ALKOHOL:	12 vol. %
ANBAUGEBIET:	Burgund	INHALT:	0,75 L
RESTZUCKER:	9 g/l	WEINART:	Sekt/Schaumwein, brut
SÄURE:	5,8 g/l	REBSORTE:	Aligoté, Chardonnay, Gamay, Pinot Noir
TRINKTEMPERATUR:	gekühlt	ALLERGENE:	enthält Sulfite
TRINKREIFE:	jung genießen		

