

Brut Crémant d' Alsace AC Collection Signature

Minéral - intense - très complexe



SCHERER & BÜHLER AG
Téléphone +41 41 377 11
22
bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine	Cépage
Elsass	
Producteur	Type de fermeture
Wolfberger	
Millésime	Maturité de dégustation
Taille de bouteille	Température de service
Teneur en alcool	Numéro d'article
	80091700
Culinaires	Élevage
Apéritifs, brioches, fingerfoods comme les sushis ou les tapas	

À PROPOS DU VIN

Avec un total de 1300 hectares, le domaine cultive la majeure partie des grands crus de la région. L'élaboration des Crémants se base sur l'assemblage de tous les cépages autorisés (Pinot Blanc, Pinot Gris et Pinot Noir). Les vins effervescents sont le résultat d'une combinaison subtile de plusieurs variétés, dont chacune contribue à la belle harmonie de la cuvée. Les raisins sont verdangés à la main et mûrissent en bouteille pendant au moins 12 mois.

Qualité: Finesse et originalité



DESCRIPTION

Couleur

Couleur: Jaune or très lumineux aux reflets verts, fines bulles

Aromatique

Aromatique: Palette aromatique de fruits frais, fines notes boisées, amandes grillées, brioche, vanille, finale sur des notes végétales

Corps

Corps: Attaque très longue, corsé en bouche avec une belle minéralité et de jolis arômes de miel et de brioche



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch