

# Brut Crémant d' Alsace AC Collection Signature

Minéral - intense - très complexe



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11  
22

bestellungen@scherer-  
buehler.ch

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

## 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.

Apéritifs, brioches, fingerfoods comme les sushis ou les tapas

## 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

### Impression générale

Qualité: Finesse et originalité



En savoir plus et commander  
maintenant  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)