

Brut Rosé Crémant d' Alsace ac

Typique - séduisant - nuancé


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
	80096700
Culinnaire	Élevage
Apéritifs, poissons pochés, pâtes fraîches à la crème ou des desserts comme les tartlettes aux fraises	



À PROPOS DU VIN

C'est à la fin du 19e siècle qu'a vu le jour la production de vins effervescents par méthode traditionnelle en Alsace. Le Crémant d'Alsace possède depuis 1976 son AOC propre. Le Crémant d'Alsace rosé est élaboré à partir de Pinot Noir. La courte macération confère à ce vin sa couleur rose pâle, ensuite, il es mis en bouteille pendant au moins 12 mois.

Qualité: Séduisant Pinot au caractère singulier.

DESCRIPTION

Couleur

Couleur: Rose scintillant aux légers reflets saumon, fines bulles.

Aromatique

Aromatique: Fruits rouge mûrs, arômes compotés, complétés par un soupçon de vanille, de poire et des notes crèmeuses en finale.

Corps

Corps: Attaque longue, moyennement corsée, corps élégant, fruité gourmand, belle acidité.



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