

Brut Crémant d' Alsace AC Collection Signature

Mineralisch - intensiv - sehr komplex



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Frankreich

Rebsorte

Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir

Produzent

Wolfberger

Verschlusstyp

Hochwertiger Naturkork

Jahrgang

Genussreife

Genussreif

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

6 - 8°C

Alkoholgehalt

12%

Artikelnummer

80091700

Kulinarik

Apéro, Hefengebäck, Fingerfood wie
Sushi oder Tapas

Ausbau

Méthode Traditionelle

ÜBER DEN WEIN

Mit insgesamt 1300 ha bewirtschaftet die Kellerei heute die meisten Grand Cru-Lagen der Region. Zum Komponieren der Crémants steht die gesamte Rebpalette (Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir) zur Verfügung. Der Mousseux ist das Ergebnis einer harmonischen Zusammenstellung mehrerer Rebsorten, von denen jede zur feinen Harmonie der Cuvée beiträgt. Die Trauben werden handgelesen und reifen für mind. 12 Monaten in der Flasche.

Apéro, Hefengebäck, Fingerfood wie Sushi oder Tapas

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Strahlend helles Gold mit grünlichen Reflexen, feinperlig.

Aromatik

Aromatik: Frisch-fruchtige Aromaplatte, hauchfeine Ausbaunoten, gebrannte Mandeln, Brioche, Vanille, leicht kräuterig im Finale.

Körper

Körper: Sehr langer Auftakt, kräftig im Gaumen mit präsender Mineralität und schöner Honig- und Briochearomatik.

Gesamteindruck

Gesamteindruck: Feinheit und Ursprünglichkeit.



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch