

Brut Rosé Crémant d' Alsace ac

Typisch - verführerisch - nuancenreich



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

| | |
|--|------------------------|
| Herkunft | Rebsorte |
| Frankreich | Pinot Noir |
| Produzent | Verschlussstyp |
| Wolfberger | Champagnerkork |
| Jahrgang | Genussreife |
| | Genussreif |
| Flaschengrösse | Trinktemperatur |
| 75 cl | 6 - 8°C |
| Alkoholgehalt | Artikelnummer |
| 12% | 80096700 |
| Kulinarik | Ausbau |
| Apéritif, pochierter Fisch, frische Teigwaren an sämiger Sauce, Desserts wie Erdbeertörtchen | Méthode Traditionnelle |

ÜBER DEN WEIN

Am Ende des 19. Jahrhunderts erzeugten die Winzer erstmals nach der traditionellen Methode Schaumweine im Elsass. Crémant d'Alsace hat seit 1976 eine eigene AOC. Der seltener Crémant d'Alsace rosé wird aus Pinot Noir gekeltert. Nur kurz auf der Maische, schillert der Mousseux in zartem Rosa, anschliessend reift er für mind. 12 Monate in der Flasche.

Gesamteindruck: Verführerischer Pinot Noir, einmal anders.



BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Glanzhelles, dichtes, warmes Pinkrosa mit delikaten rotgoldenen Reflexen, feine Perlage.



Aromatik

Aromatik: Reiffruchtiges, kompottartiges Aromaerlebnis von roten Früchten unterlegt mit einem Hauch Vanille, im Finale eine Note nach Birnen, feine Hefenote.

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

Körper

Körper: Langer Auftakt, mittelkräftiger, eleganter Körper von einer süßlich wirkenden Fruchtfülle, filigrane Säure.