Brut Rosé Crémant d' Alsace ac

Typisch - verführerisch - nuancenreich

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

Herkunft
Frankreich

Produzent
Wolfberger

Jahrgang

Flaschengrösse
75 cl

Alkoholgehalt
12%

Rebsorte
Pinot Noir

Verschlusstyp
Champagnerkork

Genussreife
Genussreif

Trinktemperatur
6 - 8°C

Artikelnummer
80096700

Ausbau
Méthode Traditionnelle

ÜBER DEN WEIN

Am Ende des 19. Jahrhunderts erzeugten die Winzer erstmals nach der traditionnellen Methode Schaumweine im Elsass. Crémant d'Alsace hat seit 1976 eine eigene AOC. Der seltenere 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.

Apéritif, pochierter Fisch, frische Teigwaren an sämiger Sauce, Desserts wie Erdbeertörtchen

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.

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

Gesamteindruck
Gesamteindruck: Verführerischer Pinot Noir, einmal anders.

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