

Brut Rosé Crémant d' Alsace ac

Typisch - verführerisch - nuancenreich

Herkunft

Frankreich

Produzent

Wolfberger

Jahrgang

Flaschengrösse

75 cl

Alkoholgehalt

12%

Kulinarik

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

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 traditionellen 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.



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch



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