

Brut Rosé Crémant d'Alsace ac

Typisch - verführerisch - nuancenreich



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Frankreich

Rebsorte

Pinot Noir

Produzent

Wolfberger

Verschlusstyp

Champagnerkork

Jahrgang**Genussreife**

Genussreif

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

6 - 8°C

Alkoholgehalt

12%

Artikelnummer

80096700

Kulinarik

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

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 gekellert. 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.

Körper

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



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