

ALSACE TRADITION CRÉMANT D'ALSACE BIO

Anhaltender Schaumkranz rund um das Glas. Offener, frischer, eleganter Duft, sehr ausgeprägt und weinig.

Am Gaumen entfaltet sich ein frischer Wein für viel Trinkgenuss. Er zeichnet sich durch eine bemerkenswerte Finesse und viel Frische bis zum Abgang aus. Anhaltende Aromen von Früchten mit weißem Fruchtfleisch wie Aprikose, Birne oder Granny Smith-Apfel.

Dieser Crémant ist ein raffinierter Apéritif und ein idealer Wein für besondere Anlässe und Gäste. Seine Frische und diskrete Fruchtigkeit machen ihn zudem zum Begleiter eines ganzen gastronomischen Menüs: kalte oder warme Vorspeisen, Meeresfrüchte, weißes Fleisch, Weißschimmelkäse (Brie, Camembert).



ANBAU

Ausrichtung: Osten, Süd-Ost
Höhe: zwischen 210 und 310 m
Boden: Lehm



TIPPS:

Verkostung: 8°C
Lagerung: 2-3 Jahre
Süße: Trockener Wein



ANDERE INFORMATIONEN:

Inhalt: 75 cl
Alkoholgehalt: 12,5 % vol
Rebsorten:

- Pinot Blanc: 60%
- Riesling: 10 %
- Pinot Noir : 30 %

