Crémant de Loire »L. de Grenelle« Brut

Louis de Grenelle

Harmonie. Das ist Guillaume Poitevins Idee als Kellermeister hinter diesem Wohlfühl-Crémant aus Chenin Blanc und Chardonnay. Beide getrennt im kleinen Holzfaß lange auf der Hefe zum Grundwein ausgebaut, dann cuviert und versektet. Unverkennbar seine Handschrift: Null Restzucker, aber keine Spur sauer, mager oder dünn, sondern wohltuend cremig im Mundgefühl, satt und voll im Körper, weinig, ja fast opulent, in der Substanz. Der Crémant für den Feierabend, das Gespräch unter Freundinnen und Freunden, wohltuender Begleiter durch einen angenehmen Abend. Stressfrei, unaufgeregt, beruhigend. In der Farbe blassgoldgelb. Die Perlung fein mit cremigem Schaum. Im appetitlich weinigen Duft die Aromen warmen Brioche-Teiges, durchzogen von der animierenden Saftigkeit eines frischen, reifen Pfirsichs und einer guten, gerade reifen Birne. Im Mundgefühl überraschend, weil so angenehm für einen knochentrockenen Schaumwein. Nicht karg, sondern sinnlich und geschmeidig in der Wirkung. Beginnt in der mundwässernd präzisen Frische der beteiligten Chenin Blanc und klingt dann in harmonischem Kontrast in einem saftigen, aromatisch großzügigen Mundgefühl aus, in dem man den Chardonnay zu erkennen meint. Zu diesem Preis ein echtes Meisterwerk an Originalität und Eigenart, das »Louis de Grenelle« von anderen Erzeugern in Saumur wohltuend unterscheidet. Kulinarisch einzusetzen wie guten Chardonnay.

Alkohol: 12,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025
Restzucker: 0 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Kalkmergel
Besonderes: SO2 Gesamt 45 mg/l | Grundwein ohne Zusätze
Vergärung: Spontan & Reinzucht
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: Ja
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,14

0,75l
FBUCR2120

K&U
www.weinhalle.de