

»Cerdon du Bugey« Demi sec

Renardat-Fache

Cerdon ist Kult. Ein dekadent himbeerfarbener, verhalten süßer Naturschaumwein ohne Zusatz von Hefe und Zucker. Ein »Petillant Naturel«, den man hier von seiner Gärhefe befreit hat. Die pure Blasen-Lust. Einmal getrunken, immer geliebt.97 % Gamay und 3 % Poulsard, rote Rebsorten, die dort auf völlig verrückten Steilhängen mitten in den Bergen stehen. Der Gamay sorgt für attraktive Farbe und sinnlichen Duft nach Himbeeren und reifen roten Früchten in wohltuend feinem Schaum mit lustvoll belebender Perlung. »Initiale« tritt als Demi sec ins Leben, mit 35 g/l Restzucker nur dezent süßlich und deshalb auch angenehm verhalten im Alkohol (7.5 vol.%). Cerdon ist unbekannter, aber magisch trinkfröhlicher Regional-Schaumwein aus Savoyen, mitten in den französischen Westalpen. Doch so schön er ist, so rar ist er. Es gibt ihn nur in winzigen Mengen. Ein höchst originelles Kulturgetränk, das für die vergessenen Appellationen Frankreichs steht. Einer wie keiner und einer der originellsten süßen Natur-Schaumweine der Welt. Was man mit ihm macht? Genießen. Ohne Vorurteile. Er läutet einen netten Abend ein, geht als Aperitif zu Salzigem oder zu Fruchtdesserts (vor allem Rhabarber, Erd- und Himbeeren) und selbst raffiniert herbe Schokokreationen passen zu ihm. Typisch französisch. Gut gekühlt servieren.

Alkohol: 7.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2027
Restzucker: 35 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: AB® zertifiziert | nur 6 mg/l freie SO2 | ohne Zusatzstoffe
Vergärung: Spontan & Reinzucht
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: 1
Schönung: Filtriert
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,39

0,75l
FSC25001

K&U
www.weinhalle.de