

Crémant »3/7.7.4« Brut Nature

Louis de Grenelle

Komplizierter Name auf besonderer Flasche. Fordernder Inhalt, eine ungewöhnliche Cuvée. Riesenvergnügen mit feinsten Blasen und verdammt viel Charakter. Louis de Grenelles »3/7.7.4«. Mutiger Crémant der Spitzenklasse von der Loire. Die erste 3 im Namen steht für die drei roten Rebsorten der Loire: Pinot Noir, Cabernet Franc und Pinot d´Aunis. Je 7 Teile Pinot und Cabernet, sowie 4 Teile Pinot d´Aunis finden hier, weiß gekeltert, zu einem Blanc de Noir zusammen, ohne Dosage, ohne Zuckerzusatz, Brut Nature. Knalletrocken - und trotzdem sinnlich fein und filigran. Ein Meisterwerk.

24 Monate auf der Hefe der zweiten Gärung in der Flasche gereift. Meisterhaft fängt Kellermeister Guillaume Poitevin den Charakter der Loire in einem Schaumwein ein, der »Weiß aus Rot« physisch erlebbar macht: Spürbar herb durch die zarten Gerbstoffe der roten Rebsorten, knochentrocken im Trunk, mundwässernd animierend in der druckvollen Perlung, erfrischend in der Wirkung im Mundgefühl. Diskret im Duft und vornehm im Auftritt. Überraschend zart und geschmeidig auf der Zunge. Anregend lebendig, getragen von den Aromen roter und weißer Früchte. Zartheit trifft auf Kraft im sinnlichen Spiel feinster Blasen. Griffig im Charakter der drei roten Rebsorten, »La Magie du Noir«. Sie steckt in diesem eigenständigen Crémant, der jeden Aperitif schmückt, auch wenn er nicht dem Mainstream huldigt und den eigenen Charakter wagt. Genau deshalb lieben wir ihn. Die Referenz in Saumur.

Alkohol: 12,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 1,1 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Ohne Dosage | SO2 Gesamt 50 mg/l | keine önologischen Eingriffe
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,21

0,75l
FBUCR114

K&U
www.weinhalle.de