

Blanc de Blancs »Bellay« Extra Brut

Louis de Grenelle

Der Lagen-Crémant des Hauses »Louis de Grenelle« aus Saumur an der Loire. Klassisch gediegene Ausstattung. Pure Finesse. Leise, feinperlig, elegant. Wirkt in sich gekehrt und distinguiert, trocken und entspannend, unaufgeregt beruhigend. Tritt diskret an, entfaltet sich dann aber wohltuend im Mund. Braucht Zeit im Glas und sollte keinesfalls eiskalt serviert werden. Das mag Chardonnay nicht, aus der dieser exquisite Crémant von Kalkmergelböden in Montreuil-Bellay gekeltert wurde.

Der Grundwein wurde im kleinen Holzfaß spontan vergoren und ausgebaut. Im September darauf versektet, nach vier Jahren Hefelager degorgiert. »Extra Brut«, also knochentrocken dosiert. Ultrafeine, wohltuend weiche Perlung, die den ganzen Mund ausfüllt und den Chardonnay in seiner ganzen Pracht präsentiert: Cremig im Mundgefühl; fein schäumend; in Duft und Geschmack komplex und reif durch den langen Kontakt mit der Gärhefe. Typisch das Aroma von frischem Gebäck, warmem Briocheteig und gerösteten Mandeln. Außergewöhnlich in Preis, Ausstrahlung und Qualität. Für den eleganten Aperitif, den festlichen Abend, die persönliche Entspannung.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025
Restzucker: 2,7 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Freie SO2 8 mg/l | SO2 Gesamt 40 mg/l | Extra Brut dosiert
Vergärung: Spontan & Reinzucht
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: 1
Schönung: Degorgiert
pH-Wert: 3,28

0,75l
FBUCR115

K&U
www.weinhalle.de