

Crémant de Bourgogne » Origines Blanc« Brut

Parigot & Richard

Ein Crémant de Bourgogne, wie aus dem Bilderbuch. Crémant ist nichts anderes als ein auf der Flasche vergorener französischer Schaumwein, der nicht aus der Champagne stammt. Hier kommt er aus Burgund. Mit Martine und Alain Georger arbeiten wir seit über 20 Jahren zusammen. Heute kümmert sich Gregory um den Betrieb. Prompt präsentieren sich die Weine noch ein wenig feiner und frischer als früher, spürbar hochwertig im Mundgefühl.

Greg komponiert die drei Hauptrebsorten des Burgund, Pinot Noir, Chardonnay und Aligoté, die aus verschiedenen Lagen aus der Cote de Beaune, der Cote de Nuits und der Hautes Cotes des Beaunes stammen, zu einem Crémant, der voll und kräftig im Geschmack ausfällt und eine gehörige Portion Mineralität mitbringt. Er schmeckt erfrischend und belebend, ist im Zucker zurückhaltend dosiert, zeigt Rasse und feine Noten von weißen Früchten im Geschmack, wirkt weinig und ausbalanciert auf der Zunge, mild in der Säure, harmonisch trocken und fröhlich süffig. Zitrusfrüchte und Mandeln im Duft gerösteten Brotes. Ein Crémant de Bourgogne auf souverän hohem Niveau, den wir als ernsthafte Blasen-Alternative für den perlenden Alltag gerne empfehlen.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2027+
Restzucker: 7 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah /Lutte raisonné
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtriert
pH-Wert: 3,19

0,75l
FBUCR100

K&U
www.weinhalle.de