

Saumur Brut »Ivoire« Brut

Louis de Grenelle

Prosecco hat den Siegeszug um die Welt angetreten. Als Frizzante schnell und einfach zum Blubbern gebracht durch Zusatz von Kohlendioxid, ist er inzwischen ganz schön teuer, und seine Weinbereitung steht durch ihren hohen CO2-Aufwand demnächst auch zur Disposition. Da loben wir uns doch diesen seriös in der Flasche vergorenen Crémant von der Loire. 70% Chenin Blanc, 20% Chardonnay und ein bißchen Grolleau liefern einen persistent feinperligen Schäumer, der zart nach Aprikose und Pfirsich duftet und in einem Hauch von frischem Teig und gerösteten Haselnüssen am Gaumen ausklingt. Kein großer Schaumwein, aber ein allemal seriöser, der die Lücke zwischen Billigsprudel und hochwertiger Spitzenqualität souverän und lustvoll sprudelnd zu schließen versteht. Selbst er kommt, typisch für »Louis de Grenelle«, mit nur 2,4 g/l-Restzucker extrem trocken, praktisch als »Brut Nature«, auf die Flasche, erhält seinen wunderbaren Schmelz also durch superbe Grundweinqualität und schonende Versektung auf nur 3 bar Druck.Wir ließen uns diese blumig fruchtige Cuvée extra in der praktischen 0.375l-Flasche versekten. Ideal für den Single-Haushalt und den kleinen Schluck nach einem herausfordernden oder schlechten Tag.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025
Restzucker: 2,4 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: SO2 Gesamt 60 mg/l | keine önologischen »Korrekturen«
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,12

0,375l
FBUCR116H

K&U
www.weinhalle.de