



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: Edeltank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: SO₂ Gesamt 60 mg/l |

keine önologischen »Korrekturen«

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Sektkork

ManVuin®: 1

Schönung: Filtration

pH-Wert: 3,12

0,375l

FBU CR116H



www.weinhalle.de