



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 angenehm zurückhaltend dosiert, zeigt Rasse und feine Noten von weißen Früchten im Geschmack, wirkt wenig und ausbalanciert auf der Zunge, freundlich mild in der Säure, ist harmonisch trocken und fröhlich süffig, Zitrusfrüchte und Mandeln im Duft gerösteten Brotes. Ein Crémant de Bourgogne auf souverän hohem Niveau, den wir als ernsthafte Champagner-Alternative gerne empfehlen.

Alkohol: 12,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025
Restzucker: 7 g/l
Bewirtschaftung: Lutte raisonné
Ausbau: Edeltank
Boden: Kalkmergel
Vergärung: Reinzuchthefer
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtriert
pH-Wert: 3,19

1,5l
FBU100M



www.weinhalle.de