



## Saumur »Grande Cuvée« Brut

Louis de Grenelle

»Grande Cuvée« Unsere Branche lebt von Übertreibungen, Superlativen und Größenwahn, denn wenn man sich kleiner macht, bescheidener auftritt, versucht so zu sein, wie man wirklich ist, wird man im lauten Hohlsprech der Marken und des Marketings leicht übersehen.

Louis de Grenelles raffinierte »Grande Cuvée« hat den Lautsprech nicht nötig. Sie macht Grandezza fühl- und spürbar. Chenin Blanc und Chardonnay, zu gleichen Teilen als Grundwein ausgebaut, anschließend 36 Monate auf der Hefe der zweiten Gärung in der Flasche gereift. Ein klassischer Saumur Brut mit feinem, raffiniert sanftem Perlenspiel. Farbliches Vergnügen in goldenen Strohtönen. Im Duft dicht, reif und anspruchsvoll komplex. Karamellisierte weiße Früchte, Pfirsich und Quitte, geröstete Haselnüsse und Mandeln, darüber feine Autolyse-Noten der langen Hefereifung. Am Gaumen warme Brioche, Salzkaramell, cremig weiche Substanz, prickelnde Frische, Harmonie pur. Der perfekte Aperitif, aber auch sensibler Begleiter zu Gänseleber, Jakobsmuscheln und gebratenem Seefisch, an Sonn- und Feiertagen zum Brunch, am Nachmittag zu gutem Gebäck und edlen Sorbets. Erfrischend trocken, mundwässernd herb und belebend. Französische Eleganz. Understatement statt Bling-Bling. Souveräne Ausstrahlung mit Charakter. Gut gekühlt, aber nicht eiskalt servieren, damit sie sich als »Grande Cuvée« auch offenbaren kann.

Alkohol: 12,9 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2023+

Restzucker: 2,8 g/l

Bewirtschaftung: Naturnah

Ausbau: Edelstahl | Holz

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Freie SO<sub>2</sub> nur 12 mg/l |

Gesamt SO<sub>2</sub> 102 mg/l | keine  
önologischen Eingriffe

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Diam 5

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Filtriert

pH-Wert: 3,4

0,75l

FBU CR113



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)