



Crémant de Loire »Louis« (Bio) Rosé Brut

Louis de Grenelle

Neu im Programm, der Bio-Rosé-Crémant aus dem Hause »Louis de Grenelle«, einem kleinen Familienbetrieb in Saumur an der Loire, der für hochindividuelle, handwerklich feinperlige Crémants bekannt ist, die mit keinem anderen Schaumwein Frankreichs vergleichbar sind.

Chenin Blanc und Cabernet Franc sind hier die Protagonisten. Die große weiße Leitrebsorte der Loire, Chenin Blanc, besorgt die Frische in unaufdringlich abgestimmter Säure im Duft reifen Weinbergspfirsichs; die rote Cabernet Franc, nicht minder prominent an der Loire, unterstützt das Spiel der geschmacklichen Komponenten mit dem herben Hauch kaum spürbarer, aber doch präsenter Gerbstoffe und dem zarten Duft reifer Himbeeren. Ein verlockend schönes Spiel der Aromen. Da läuft das Wasser im Mund zusammen. Der etwas geringere Flaschendruck und das lange Lager auf der Hefe der zweiten Gärung verleihen diesem in jeder Hinsicht eleganten Crémant eine besonders sinnliche Perlung. Seine zarte Farbtönung, die an eine Pomelo erinnert, prädestiniert ihn zum Lustsprudel für entspannte Stunden. Es ist wahrlich erstaunlich, welche anspruchsvolle technische und sinnliche Qualität man hier für sein Geld bekommt. Bravo!

Alkohol: 12,2 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 5,4 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edeltahltank

Boden: Kreide | Kalk

Besonderes: Minimal geschwefelt

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Sektkork

ManVuin®: Ja

Schönung: Filtration

pH-Wert: 3,18

0,75l

FBUCR119



www.weinhalle.de