

Crémant de Loire »Louis« Brut (Organic)

Louis de Grenelle

Biologische Bewirtschaftung kann man schmecken. Das beweist dieser mit potenter Strahlkraft ans Werk gehende Bio-Crémant in der Wirkung ausgeprägt salziger Frische an den Zungenrändern. Pikant trockene Straffheit charakterisiert den ultrafeinperligen, 24 Monate auf der Hefe gereiften Crémant der Extraklasse. Chenin Blanc, Chardonnay und weiß gekelterter Cabernet Franc verleihen ihm ein so reichhaltiges wie großzügiges Bukett, das kristallin rein und mundwässernd frisch duftet und mit grünlichen Reflexen zu mehr animiert. Erinnert an einen glasklaren Gebirgsbach oder einen stürmischen Tag am Meer mit dem Duft frischer Algen. Seine Attacke am Gaumen ist trocken und voll salzig herber Mineralität. Die saftige Struktur des Chenin Blanc trifft auf die komplexe Substanz des Chardonnays, der Cabernet steuert feine Gerbstoffe und die Aromen roter Früchte bei.

»Louis« ist druckvolle Eleganz. Französisch trocken. Angenehm hefig herb. Strahlend frisch und rasant belebend, aber auch rund und weinig am Gaumen. Beeindruckende Qualität. Setzt festliche und gastronomische Glanzlichter. Animiert mit feinster Perlage zu guter Stimmung, Emotion, Leichtigkeit und Fröhlichkeit nach einem Tag voller Hetze. Vom Apero bis zu Japan- oder Thai-Küche, ein grandioser Begleiter, der alles mitmacht, nur keine Süße im Essen. Ein Stern in unserem Programm.

Alkohol: 12,2 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2022+
Restzucker: 2,1 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kreide | Kalk
Besonderes: Freie SO2 unter Nachweisgrenze | SO2 Gesamt 60 mg/l | keine önologischen »Korrekturen«
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 2,99

0,75l
FBUCR112

K&U
www.weinhalle.de