



Crémant de Loire »Louis« Brut (Organic) Louis de Grenelle

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

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 ultrafeinperligem, 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.