



»Cerdon du Bugey« sec

Renardat-Fache

Cerdon ist hinreißend guter Rosé-Schaumwein aus den französischen Westalpen. Alpenwein aus Bugey, gekeltert aus 70% Gamay und 30% Poulsard, deren Reben auf steilen Hängen stehen. Daraus machen die dort pinkfarbenen, nach Rosen und Himbeeren duftenden Natur-Schaumwein, der hauchzart süß schmeckt. Verrückt! Dieser hier ist »Sec«, weil Christelle und ihr Mann Elie den Zucker kontinuierlich reduziert haben. Jetzt steht er bei 16 g/l. Für einen Schaumwein ziemlich trocken, zumal ihn frische Säure durchzieht, die ihn trockener macht als er ist und ihm Rasse, Zug und Länge verleiht. Animierende Himbeerfarbe, feinste Perlung, fröhlich pinkfarbener Schaum - eine Augenweide, dieser Naturschaumwein, dem weder Hefe noch Zucker zur Blasenbildung zugesetzt wurden. Ein traditioneller »Petillant Naturel« also, der mit nur 10 Vol. % nicht gleich die Birne benebelt und so fröhlich und unkompliziert wirkt, daß man die harte Winzerarbeit an den steilen Hängen weder spürt noch schmeckt. Einer der originellsten Rosé-Schaumweine der Welt. Die Produktion vor Ort ist winzig. Cerdon wird nie bekannt werden, aber wir haben ihn - zur Küche des Orients, des Maghreb und zu Salzigem und als Aperitif begeistert er jede und jeden - spannend entspannend und fröhlich belebend. Gut gekühlt servieren.

Alkohol: 10 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Restzucker: 16 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: AB® zertifiziert | nur 6 mg/l freie SO₂
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: 1
Schönung: Degorgiert
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,14

0,75l
FSC22002



www.weinhalle.de