Saumur Brut Rosé »Corail« Brut

Louis de Grenelle

Es ist schon erstaunlich, welch hochwertige Schaumwein-Qualität Louis de Grenelle zu derart fairem Preis zu liefern versteht. Ein feiner Rosé-Schäumer aus 60% rotem Cabernet Franc und 40% weißem Grolleau. Versektet per traditioneller Flaschengärung über 12 Monate auf der Hefe der Flaschengärung. Deshalb feine Perlung, persistent und sehr angenehm iim Mundgefühl, präsent, belebend und erfrischend. Im Duft unverkennbar Rosé mit dem typischen Hauch von roten Früchten wie Himbeere und Erdbeere, die in einem floralen Bukett von weißen Blüten und Veilchen baden. Diesem Rosé gesteht Kellermeister Guillaume Poitevin als einzigem seiner Schaumweine etwas mehr Restzucker zu: 9,2 g/l. In der Schaumwein-Nomenklatur also »Brut«. Das kleine Zucker-Schwänzchen, das man nur schmeckt, wenn man es weiß, steht dem »Corail« sehr gut, macht ihn geschmeidig, läßt ihn fröhlich über die Zunge tänzeln und wirkt nicht nur entspannend, sondern macht ihn vor allem auch kulinarisch fast universell einsetzbar. Pures Vergnügen, das wir extra in der halben Flaschen mit 0.375l versekten ließen, damit Sie die Pulle immer griffbereit haben, wenn Sie Lust auf anregendes Perlenspiel haben.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025
Restzucker: 9,2 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: SO2 Gesamt 60 mg/l | keine önologischen »Korrekturen«
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,34

0,375l
FBUCR117H

K&U
www.weinhalle.de