



2017

»Cerdon du Bugey« A.O.C Bugey Demi sec

Alain & Elie Renardat-Fâche

Cerdon ist ein PetNat, ein »Petillant Naturel«, den man von seiner Gärhefe befreit hat. Ein fragiler, wenig haltbarer, aber köstlich fruchtig duftender Natur-Schaumwein, der intensiv nach Himbeeren und reifen roten Früchten duftet und als Demi sec mit 35 g/l Restzucker abgefüllt wird. Ein völlig unbekannter, aber magisch eigenwilliger Regional-Schaumwein aus Savoyen, der Charakter hat und Eigenart wagt. Schön, daß es so etwas gibt, wenn auch nur in winzigen Mengen. Ein faszinierendes Kulturgetränk, das für die vergessenen Appellationen Frankreichs steht.

Der lebenslustig restsüße, rosa- bzw. fast schon pinkfarbene, regional verwurzelte Natur-Schaumwein entsteht per traditioneller »Methode Ancestrale«, wird also nicht mit Hefe und Zucker geimpft, sondern vergärt auf der Hefe und dem Zucker des unvergorenen Mostes, den man auf die Flasche gefüllt hat. Cerdon ist einer wie kein anderer, köstlich fruchtbeladen, feinperlig, niedrig im Alkohol und extrem niedrig im Schwefel. Einer der unbekanntesten und rarsten, aber auch originellsten süßen Natur-Schaumweine der Welt. Was man mit ihm macht? Genießen. Vorurteilsfrei und offen im Geist. Man läutet mit ihm einen netten Abend ein, genießt ihn als Aperitif zu Salzigem oder kombiniert ihn zu Fruchtdesserts (vor allem Rhabarber, Erd- und Himbeeren) oder raffiniert herben Schokokreationen. Typisch französisch eben. Und an einem schönen Sommerabend leuchtet der Sternenhimmel mit ihm im Glas noch intensiver.

Alkohol: 8 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2019

Restzucker: 35 g/l

Anbau: Biologisch

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: AB® zertifiziert | nur 6 mg/l freie SO₂

Dekantieren: Nein

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Sektkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Nein

Schönung: Filtriert

Vegan: Ja

Biogene Amine: Nein

pH-Wert: 3,14

0,75l

18,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FSC17001



www.weinhalle.de