



ohne Jahr

## Crémant »3/7.7.4« Brut Nature

Louis de Grenelle

Komplizierter Name auf besonderer Flasche. Fordernder Inhalt, eine ungewöhnliche Cuvée. Riesenvergnügen mit feinsten Blasen und verdammt viel Charakter. Louis de Grenelles »3/7.7.4«.

Mutiger Crémant der Spitzenklasse von der Loire. Die erste 3 im Namen steht für die drei roten Rebsorten der Loire: Pinot Noir, Cabernet Franc und Pinot d'Aunis. Je 7 Teile Pinot und Cabernet, sowie 4 Teile Pinot d'Aunis finden hier, weiß gekeltert, zu einem Blanc de Noir zusammen, ohne Dosage, ohne Zuckerzusatz, Brut Nature. 24 Monate auf der Hefe der zweiten Gärung in der Flasche gereift. Meisterhaft fängt Kellermeister Guillaume Poitevin den Charakter der Loire in einem Schaumwein ein, der alles andere als alltäglich ist: Spürbar herb durch die zarten Gerbstoffe der roten Rebsorten, knochentrocken im Trunk, unheimlich animierend in der Perlung, erfrischend in der Wirkung im Mundgefühl. Diskret im Duft. Vornehm im Auftritt. Überraschend zart und geschmeidig auf der Zunge. Mundwässernd lebendig, getragen von den Aromen roter und weißer Früchte. Die Harmonie von Zartheit und Kraft. Eleganz im sinnlichen Spiel feinsten Blasen. Griffig im Charakter der drei roten Rebsorten, die man physisch zu spüren und aromatisch zu ahnen meint. »La Magie du Noir«, die Magie der roten Rebsorten. Sie steckt in diesem mutig eigenständigen Crémant, der jeden Aperitif schmückt, aber nicht jedermann glücklich machen wird. Zu wenig entspricht er dem Mainstream. Zu sehr wagt er Charakter. Typisch Loire.

Alkohol: 12,4 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2022+

Restzucker: 1,1 g/l

Anbau: Naturnah

Ausbau: Edeltank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Ohne Dosage | Freie SO<sub>2</sub>

unter Nachweisgrenze | SO<sub>2</sub> Gesamt

50 mg/l | keine önologischen Eingriffe

Dekantieren: Nein

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Nein

Schönung: Filtration

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,2

0,75l

**24,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FBUCR114



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)