



ohne Jahr

Blanc de Blancs »Bellay« Extra Brut

Louis de Grenelle

Die pure Finesse. Leise, feinperlig und elegant: Der Lagen-Crémant des Hauses »Louis de Grenelle« aus Saumur an der Loire in klassisch gediegener Ausstattung. Wirkt in sich gekehrt und distinguiert, trocken und raffiniert feinperlig, entspannend und unaufgeregt beruhigend. Tritt diskret an, entfaltet sich dann aber subtil und wohltuend im Mund. Braucht Zeit im Glas und sollte nicht eiskalt serviert werden. Das mag der Chardonnay nicht, aus dem dieser Crémant von Kalkmergelböden in Montreuil-Bellay gekeltert wurde.

Der Grundwein im kleinen Holzfaß spontan vergoren und ausgebaut. Im September 2016 versektet, degorgiert Ende 2020. Als »Extra Brut« kaum dosiert, also knochentrocken. Dafür sorgt die lange Reife auf der Hefe der zweiten Gärung für ultrafeine, wohltuend weiche Perlung, die den ganzen Mund elegant füllt. Besitzt nicht den Druck des Champagners, präsentiert den Chardonnay aber in seiner ganzen Pracht: Weich im Mundgefühl; fein schäumend; in Duft und Geschmack komplex und reif durch die lange Flaschen-Reife, mit dem typischen Aroma von frischem Gebäck, warmem Briocheteig und gerösteten Mandeln. Außergewöhnlich in Preis, Ausstrahlung und Qualität. Für den eleganten Aperitif, den festlichen Abend, die persönliche Entspannung.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024
Restzucker: 2,7 g/l
Anbau: Naturnah
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Freie SO₂ 8 mg/l | SO₂ Gesamt 40 mg/l | Extra Brut dosiert
Dekantieren: Nein
Vergärung: Spontan & Reinzucht
Verschlussart: Diam | Kunstkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Nein
Schönung: Filtration
Vegan: Nein
pH-Wert: 3,1

0,75l

16,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FBUCR115



www.weinhalle.de