

Crémant de Loire AOP Brut

Klassischer Crémant de Loire aus Chenin Blanc und zu geringen Teilen Chardonnay von für die Domaine Amirault charakteristischen tiefgründigen Kiesböden. In der Nase Akazienhonig, weiße Blüten und Mirabelle, am Gaumen komplex und fordernd: Limette, Grapefruit, feine persistente Perlage und langer mineralischer Nachhall.

| | |
|--------------|--|
| Erzeuger: | Le Clos des Quarterons |
| Anbaugebiet: | Crémant de Loire |
| Rebsorte: | Chenin Blanc, Chardonnay, Cabernet Franc |
| Temperatur: | 8-10°C |
| Lagerzeit: | jetzt + 5-7 Jahre |
| Weinart: | Sekt |
| Land: | Frankreich |
| Qualität: | Qualitätswein |
| Geschmack: | brut |
| Vegan: | ja |
| Passt zu: | Aperitif, Meeresfrüchte |
| Artikel-Nr. | 18435 |
| Volumen | 0,75l |

Weinanalyse

| | |
|--------------------------------|------------|
| kontrolliert durch | FR-BIO-01 |
| Anbauverband | Demeter |
| Schweflige Säure frei (mg/l) | 0 |
| Gesamtsäure (g/l) | 4 |
| Restzucker (g/l) | 2,3 |
| Schweflige Säure gesamt (mg/l) | 41 |
| Vorhandener Alkohol (Vol%) | 13,3 |
| Weinstil | ausgewogen |

