

Crémant de Loire Rosé AOP Brut Nature

Cabernet Franc gibt diesem spannenden Crémant ohne süßende Dosage das gewisse Extra. Feine, anhaltende Perlage. In der Nase dominieren die Roten Johannisbeeren, im Hintergrund gesellt sich ein Hauch Mandelaroma hinzu. Am Gaumen dann viel Extrakt, die roten Beerenaromen bleiben, begleitet von einer feinen Würzigkeit, weiterhin prägend. Straff, knackig und frisch, die perfekte Sommerbrise.

Erzeuger:	Le Clos des Quarterons
Anbaugebiet:	Crémant de Loire
Rebsorte:	Cabernet Franc
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 5-7 Jahre
Weinart:	Sekt
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	brut nature
Vegan:	ja
Passt zu:	Aperitif, weißem Fleisch
Artikel-Nr.	18440
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	0
Gesamtsäure (g/l)	3,9
Restzucker (g/l)	0
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	15
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,1
Weinstil	ausgewogen

