



Crémant de Loire Rosé »Perle« Brut

Louis de Grenelle

Ein lauer Sommerabend. Gute Stimmung am Ende eines Arbeitstages. Der Alltag verschwindet im feinen Spiel der Perlen. Das ist die Idee hinter diesem feinperligen (deshalb »Perle«), entspannt fruchtbeladenen Rosé aus reinem Cabernet Franc. Eine Spezialität des Hauses »Louis de Grenelle«. Kellermeister Guillaume Poitevin hat diesen Crémant Rosé bewußt zart und sinnlich konzipiert. Zart in der Farbe, die kaum als Rosé erkennbar ist, zart in der Perlung, die durch 15 Monate Hefereifung »sur latte« zur Entwicklung des Perlenspiels besonders sanft und cremig agiert im Mundgefühl.

Ein sinnlich trockener Rosé, der Leichtigkeit propagiert und Entspannung liefert. Im Duft, frisch und diskret, feine Noten von Erdbeeren und roten Früchten. Auf der Zunge mundwässernd herb im feinen Spiel der Gerbstoffe aus der subtilen Extraktion der dickschaligen Rebsorte. Das kann Rosé so nur an der Loire. Am Gaumen hauchzarte Süße, obwohl er knochentrocken ist. Perfekt inszenierte Harmonie. Auch im Geschmack Duft und Aroma frischer Walderdbeeren und kleiner roter Früchte. Französisch herb, aber sinnlich entspannend in der Wirkung. Paßt grandios zu Streusel-Gebäck und Crumble, zu roten Fruchtsorbets, weißen Schokoladendesserts und sommerlich roten Früchten mit Mascarpone (oder Sahne). Frisch servieren.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025
Restzucker: 1,5 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Edeltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: SO₂ Gesamt 68 mg/l |
keine önologischen Eingriffe
Vergärung: Reinzuchthefer
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,32

0,75l
FBU111



www.weinhalle.de