



Crémant de Bourgogne »Monochrome Rosé« Brut Parigot & Richard

Crémant heißt in Frankreich das, was bei uns Sekt heißt, in Abgrenzung zum geschützten Champagner. Hier ein exzellenter Crémant Rosé aus Burgund, gekeltert aus 100 % Pinot Noir. 6 bar Druck für höchst lebendiges Perlenspiel. Eine Alternative, die Freude macht.

Ideal lachsfarben. Knackig frisch und präzise auf der Zunge. Mit nur 7 g/l angenehm niedrig im Zucker, deshalb »genau richtig« im belebend trockenen Spiel von Säure und Süße im Mundgefühl. Perfekt ausbalanciert. Ein hochwertig verarbeiteter Brut Rosé, der mit seiner Finesse, Eleganz und Frische auch kritische Geister überzeugt, die glauben, Crémant sei noch immer nur die billige Alternative zum Blasen-Original. Feine, frische Perlung, nobles Understatement und vornehm zarter Duft zaubern in dieser zauberhaft preiswerten Alternative ein Lächeln ins Gesicht.

Der ideale Begleiter von Obst-Desserts (Erdbeeren), probieren Sie es aus. Erfrischender Auftakt als klassischer Aperitif. Aber auch anregender Begleiter anspruchsvoller Salate und Fischgerichte oder fröhlicher Start in einen schönen Abend. Schmeckt, weil überaus sorgfältig produziert, auch am zweiten Tag nach Anbruch, im Kühlschrank aufbewahrt, unverändert gut. Persistenz, der beste Beweis gekonnt handwerklicher Herstellung im Schaumwein-Business.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2027+

Restzucker: 7 g/l

Bewirtschaftung: Naturnah/Lutte
raisonnée

Ausbau: Edeltank

Boden: Kalkmergel

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Filtriert

pH-Wert: 3,22

0,75l

FBU CR101



www.weinhalle.de