



Saumur »Grande Cuvée« Brut

Louis de Grenelle

Louis de Grenelles raffinierte »Grande Cuvée« macht Grandezza fühl- und spürbar. Chenin Blanc und Chardonnay, 90 zu 10 als Grundwein cuviert, anschließend 24 Monate auf der Hefe der zweiten Gärung in der Flasche gereift. Die geschmacklich und aromatisch reife aller Grenelle-Cuvées. Ein klassischer Saumur Brut mit feinem, raffiniert sanftem Perlenspiel. Farbliches Vergnügen in goldenen Strohtönen. Im Duft dicht, reif und anspruchsvoll komplex. Karamellierte weiße Früchte, Pfirsich und Quitte, geröstete Haselnüsse und Mandeln, feine Autolyse-Noten der langen Hefereifung. Am Gaumen warme Brioche in cremig weicher Substanz. Prickelnd frisch in entspannt souveräner Größe mit Ausstrahlung und Charakter. Ein schmeichelnder Aperitif und sensibler Begleiter zu Gänseleber, Jakobsmuscheln und gebratenem Seefisch. An Sonn- und Feiertagen zum Brunch, am Nachmittag zu feinem Gebäck. Erfrischend trocken, mundwässernd belebend. Französische Eleganz. Understatement statt Bling-Bling. Das beherrschen sie, die Franzosen. Nicht eiskalt servieren, damit sich diese Cuvée auch als »grande« offenbaren kann.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026+

Restzucker: 2,1 g/l

Bewirtschaftung: Naturnah

Ausbau: Edelstahl | Holz

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Gesamt SO₂ 102 mg/l |

keine önologischen Eingriffe

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Sektkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Filtriert

pH-Wert: 3,41

0,75l

FBU CR113



www.weinhalle.de