



Crémant de Die »Brut«

Coté Cairn

Crémant erfreut sich als die wohl preiswerteste Champagner-Alternative rasant zunehmender Beliebtheit. Der Crémant de Die von Coté Cairn aus dem landschaftlich spektakulär schönen Vercors im Hinterland der nördlichen Rhône verdankt seine stahlig trockene Frische nicht nur Reben, die auf über 600 m Höhe im wilden Bergland auf schweren Kalk-Lehm-Böden stehen, sondern auch 30% spontan vergorener Aligoté, die der Partner-Rebsorte Clairette Säure, Rückgrat, Frische und hellen Glanz in Duft und Geschmack verleiht. Um eine möglichst tiefe Verwurzelung ihrer Reben zu erreichen, bewirtschaften die Drei der Coté Cairn, Hembise, Vincent und Cyrille, ihre 29 Hektar Reben biodynamisch. Damit ihre Trauben auf den schweren und fruchtbaren Böden nicht zu schnell reifen, halten sie das Wachstum der Reben durch gezielte Begrünung mager und den Verlauf der Traubenreife steuern sie gekonnt über den Ertrag.

Ihre handwerkliche Winzerkunst liefert einen rasant frischen Schaumwein mit hinreißend feinem Perlenspiel. In seiner Brillanz und Klarheit erinnert er unweigerlich an einen klaren Gebirgsbach. Kristallin reintonig, mild und weich füllt er den Mund, geht dabei aber mächtig erfrischend ans Werk. Nur 8 g/l Restzucker machen ihn trocken im Spiel, sein verhalten vornehmes Bukett dominieren neben dem Einfluß der Hefe der Flaschengärung vor allem weiße Blüten und der Duft frisch gewaschener Bettwäsche. Leider kriegen wie wir von diesem biodynamischen Ausnahme-Crémant aus dem östlichsten Departement Frankreichs nicht so viel, wie wir verkaufen könnten. Wer zuerst kommt, mahlt (und genießt) also zuerst.

Alkohol: 11,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2020+

Restzucker: 8 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Edeltahltank

Boden: Braunerde kalkhaltig

Besonderes: Klassische

Flaschengärung

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: keine

pH-Wert: 3,1

0,75l

FRH14011



www.weinhalle.de