



Crémant de Loire »Chardonnay« Extra Brut

Louis de Grenelle

Französische Eleganz beim Wort genommen. Ein Crémant, der äußerlich wie in seinen inneren Werten französischer kaum sein kann. Gewidmet, man sieht es sofort, der großen Coco Chanel, die aus Saumur stammt und Crémant von dort sehr geschätzt haben soll. Zeitlose Eleganz in einem feinperlig noblen Crémant aus im kleinen Holzfaß ausgebautem Chardonnay. Im Aroma zart und elegant im Duft eines warmen Croissants eines späten Sonntagmorgens und zarter Raucharomen frisch aufgegossenen Mokka-Kaffees; am Gaumen geröstete Mandeln und Salzkaramell; im Mund dichte, cremig milde Spritzigkeit. Belebend feinperlig, aufregend elegant, anregend entspannt. Die leise vornehme Perlung entstammt vierjähriger Flaschenreife auf der Hefe der zweiten Gärung. Zu diesem Preis absolut ungewöhnlich. Die Aromen der dabei stattfindenden Autolyse verleihen dem edlen Crémant gediegenen Charakter und unaufdringlich leise Eigenart. Modern und doch so klassisch. Als »Extra Brut« wohlthuend niedrig im Zucker gehalten. Gut gekühlt, aber nicht eiskalt servieren zu Seefisch, Huhn und hellem Fleisch an raffinierten Saucen, zu Waldpilzen und entsprechend feinem Gebäck. Für festliche Anlässe oder zum Dinner a Deux.

Alkohol: 12,1 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026

Restzucker: 2,5 g/l

Bewirtschaftung: Naturnah

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kalkmergel

Besonderes: SO₂ Gesamt 40 mg/l |

keine önologischen Zusätze im Grundwein

Vergärung: Spontan & Reinzucht

Verschlussart: Sektkork

ManVuin®: 1

Schönung: Filtration

pH-Wert: 3,14

0,75l

FBU CR110



www.weinhalle.de