



Crémant de Bourgogne »Monochrome Rosé« Brut Parigot & Richard

Crémant heißt in Frankreich das, was bei uns Sekt heißt, in Abgrenzung zum geschützten Champagner. Crémant gibt es in fast allen Bauregionen Frankreichs. Hier ein exzellenter Crémant Rosé aus Burgund, gekeltert aus 100 % Pinot Noir. Ideal lachsfarben. Knackig frisch und präzise auf der Zunge. Erfreulich niedrig dosiert im Zucker, deshalb belebend trocken am Gaumen. Ein erstklassig verarbeiteter Brut Rosé, der den Freund guter, trockener Rosé-Blasen mit Finesse, Eleganz und Frische überzeugt. Seine Perlung ist fein, sein nobles Understatement erstaunt und sein vornehm zarter Duft zaubert als unerwartet preiswerte Champagner-Alternative ein Lächeln ins Gesicht.

Der ideale Begleiter von Obst-Desserts (Erdbeeren), erfrischender Auftakt zu netter Runde, anregender Begleiter anspruchsvoller Salate und Fischgerichte oder belebender Start in einen schönen Abend. Schmeckt, weil sorgfältig produziert, auch am zweiten Tag nach Anbruch, im Kühlschrank aufbewahrt, unverändert gut. Persistenz, der beste Beweis gekonnt handwerklicher Herstellung.

Alkohol: 12,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2020+
Restzucker: 6 g/l
Bewirtschaftung: Lutte raisonnée
Ausbau: Edeltank
Boden: Kalkmergel
Vergärung: Reinzuchthefer
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtriert
pH-Wert: 3,22

1,5l
FBU102M



www.weinhalle.de