



Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut

AC, Domaine Laurent Perrachon et Fils, 750 ml
750 ml

CHF 19.80

Art-Nr. 60066700

Das Burgund prickelt Dieser Crémant, der zu 100 % aus Chardonnay hergestellt und wie ein Champagner produziert wird, ist eine elegante und erfrischende Alternative in der Welt der Schaumweine.

Begeistert mit floralen Aromen und einer frischen, einladenden Note von Apfel und Zitrusfrucht sowie einem Touch Brioche. Am Gaumen zeigt er sich feinperlig, mit einem aparten, herben Finale.

Belebt mit seinem Prickeln alles Knusprige und Frittierte: Calamari-Ringe, Fischknusperli, Chicken Wings. Auch herrlich zu Eierspeisen am Sonntagmorgen.

Herkunft:	Frankreich / Burgund
Traubensorte:	Chardonnay
Genussreife:	2 bis 3 Jahre
Trinktemperatur:	10 bis 12 °C
Speiseempfehlung:	Apérogebäck, Calamari alla romana, Geräucherte Fische, Salate mit Gemüse, Hülsenfrüchten, Pasta
Vinifikation:	Flaschengärung, Gärung bei tiefen Temperaturen
Ernte:	Handlese, Auslesen der Trauben (von Hand)
Ausbau:	auf der Hefe, langer Ausbau
Ausbaudauer:	12 Monate
Volumen:	12.5 %

Hinweis: Enthält Sulfite