DIVO

Weinkultur
seit 1936

Brut Blanc, Bio

Crémant de Bourgogne AOC
Domaine Vitteaut-Alberti

Region : Burgund, Frankreich.

Bezeichnung : Crémant de Bourgogne AOC.

Domäne : Domaine Vitteaut-Alberti.

Rebsorten : 20% Chardonnay, 40% Aligoté, 40% Pinot Noir

Anblick : helles Gelb mit goldenen Reflexen.

Geruch : frische Aromen von Zitronensorbet, Grapefruit, Granny-Smith-Äpfeln und Mirabellen, begleitet von Kreide-, Haselnuss- und Lakritzenoten.

Geschmack : knackig und geschmeidig zugleich, mit einer Säure, die sehr harmonisch zur Dosage passt, und feinen, rasch cremig werdenden Bläschen. Schöne Länge auf Noten von Zitrusfrüchten, Honig und einem Hauch von Lakritze.

Schlussbewertung : ein zertifiziert biologisch produzierter Crémant von schöner Reintönigkeit!

Servieren : bei 8° C. Aperitif, Vorspeisen, Fruchtwähen.

Als Resultat einer minutiösen Selektion besticht dieser Crémant mit dem Bio-Label durch seine frische, sehr delikate Nase, in der man Aromen von Granny-Smith-Äpfeln erschnuppert. Die Perlage ist fein, der Gaumen seidig und fleischig zugleich. Das Finale klingt lange aus auf Lakritzenoten.

Alkoholgehalt : 12%

Inhalt : 75 cl, Karton 6x75 cl

Ref. : 90840 75 **Preis für Mitglieder :** 22.90

Katalogpreis : 25.50