DIVO

Weinkultur
seit 1936

Rosé, brut

Crémant de Bourgogne AOC
Domaine Vitteaut-Alberti

Region : Burgund, Frankreich.

Bezeichnung : Crémant de Bourgogne AOC.

Domäne : Domaine Vitteaut-Alberti.

Rebsorten : 100% Pinot Noir

Anblick : strahlendes Lachsrosa; schöne Mousse mit regelmässigen, mittelgrossen bis feinen Bläschen.

Geruch : intensive Aromen von roten Früchten.

Geschmack : intensiver, dynamischer Auftakt mit kräftiger Mousse; ausdrucksvolle Aromen von Steinfrüchten, vollmundig, frisch und mit einem Finale auf Noten von roten Früchten. Ein intensiver und raffinierter Crémant!

Schlussbewertung : diese Cuvée ist ein weiterer Beweis für das Savoir-faire des Hauses Vitteaut-Alberti, das seit 1951 Schaumweine nach traditioneller Flaschengärmethode produziert.

Servieren : perfekt frisch als Apéro oder zu Thunfischtatar, grillierten Crevetten.

Alkoholgehalt : 12%

Inhalt : 75 cl, Karton 6x75 cl

Ref. : 90843 75 2000 **Preis für Mitglieder :** 18.90

Katalogpreis : 21.00