

Wolfberger Crémant d'Alsace AOP, Brut

Produzent: Wolfberger, Eguisheim

(Elsass, Frankreich)

Rebsorte: Pinot Blanc, Pinot Noir, Pinot Gris,

Riesling und Chardonnay

Vinifikation: Alkoholische Gärung im Tank und Fass,

Zweitgärung erfolgt in der Flasche (wie beim Champagner). Crémant braucht keine weitere Flaschenlagerung.

Degustation:

Auge: strahlend helles Gold mit grünlichen

Reflexen, feinperlig

Nase: frisch-fruchtige Aromapalette, hauch-

feine Ausbaunoten, gebrannte Mandeln,

Brioche, Vanille

Gaumen: sehr langer Auftakt, kräftig im Gaumen

mit präsenter Mineralität und schöner

Honig-Brioche-Aromatik

Abgang: leicht kräuterig

Charakter: toller Schaumwein, der einem trockenen

Champagner in nichts nachsteht

Begleiter: Apéritif, Fingerfood, Hefegebäck

Ausschank: 5 - 7°C

Lagerung: am besten jung zu trinken;

hält 2 - 3 Jahre

