LE MOISSONNIER

VINS ET SPIRITUEUX

Wir präsentieren mit großem Vergnügen:

CRÉMANT D'ALSACE ROSÉ 2023
MURMURE
Jean-Claude Buecher
AOP Alsace
Pinot Noir

Hier beißt nur die Rebe auf Granit

Die Familie Buecher aus dem idyllischen Wettolsheim produziert nun seit 35 Jahren nichts anderes in ihren Weinbergen und Kellern als allerfeinsten Crémant.
Das der auch weit über das Elsass hinaus von Kennern so geschätzt wird, liegt nicht nur an der sorgfältigen Trauben-Ernte von Hand und der akribischen Arbeit im Weinkeller, sondern auch an den großartigen Böden, auf denen die Reben gedeihen.

Dieser Rosé beispielsweise wächst auf einem sehr kompakten Muttergestein aus Granit. Die Rebstöcke müssen sich ihre Nährstoffe und Mineralien tief aus dem Boden ziehen.
Das Ergebnis, nach mindestens 24 Monaten Flaschengärung:
Ein Crémant voll Frische und Eleganz und von einer Farbe, die einfach nur Lust macht, weiter zu trinken. Dazu passt, ganz simpel, ein Glas.
Aber bitte nicht reinbeißen!!

ANBAUMETHODE: BIO, TRINKTEMPERATUR: 9°C
HALTBARKEIT BEI GEÖFFNETER FLASCHE: 2 TAGE
(wird garantiert nicht passieren)
ALKOHOLGEHALT: 12,5%, LAGERFÄHIGKEIT: 2029



WIR SCHNÜFFELN NACH WEIN
WIE DAS SCHWEIN NACH TRÜFFELN





LE MOISSONNIER

Alles ausgetrunken?
Hier gibt es Nachschub:
www.lemoissonnier.de/wein/