LE MOISSONNIER

VINS ET SPIRITUEUX

Wir präsentieren mit großem Vergnügen:

CRÉMANT D'ALSACE 2022

La Petite Sauvage

Jean-Claude Buecher

AOP Alsace

100% Pinot Blanc

Gestatten, der beste Crémant, den das Elsass zu bieten hat!

Die Trauben für diesen außergewöhnlichen Crémant wachsen in Einzellagen an der elsässischen Weinstraße, südwestlich von Colmar. Nicht nur aufgrund der perfekten Ausrichtung zur Sonne, sondern vor allem wegen ihrer überragenden Kalkböden, zählen die Reben dieser Parzellen zu den Grand Crus im Elsass. Sie verleihen diesem Schaumwein seine angenehme Ausgeglichenheit zwischen Mineralität und samtiger Weichheit, Eleganz, Finesse und Komplexität.

Gute drei Jahre (genauer: 38 Monate) reift er auf seiner Hefe um so zart, buttrig und ungemein Feinperlig zu werden und entwickelt dabei Noten von Quitte, Zimt und Brioche.

Zunächst sollten Sie diesen Ausnahme-Crémant ganz für sich probieren. (Das geht zu zweit im Übrigen besonders gut.) Und dann werden Sie entdecken, dass er Sie auch perfekt durch ein ganzes Menü trägt, am liebsten in Kombination mit edlen Fischen und Krustentier.

ANBAUMETHODE: BIO, TRINKTEMPERATUR: 8°C

HALTBARKEIT BEI GEÖFFNETER FLASCHE: 1-2 TAGE

ALKOHOLGEHALT: 12,5%, LAGERFÄHIGKEIT: 2031



WIR SCHNÜFFELN NACH WEIN
WIE DAS SCHWEIN NACH TRÜFFELN





LE MOISSONNIER

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