

Quartier Libre

Crémant de Bourgogne AOC Extra Brut, Parigot

Herrlicher reinsortiger Cremant aus der typisch burgundischen Rebsorte Aligoté

Beschreibung:

Feine Verspieltheit, angenehme Perlage und Frische am Gaumen. Ein echter Charmeur aus der Rebsorte Aligoté, der für puren Trinkspass, Animation und Erfrischung steht. Dabei Extra Brut – also mit wenig Zucker ausgestattet. Ein typischer und überzeugender Vertreter der Region Burgund, der als Cremant vinifiziert noch recht selten ist.

Degustationsnotiz:

Moderner und wunderschöner Cremant aus der Trendsorte Aligoté, die charmante und fruchtbetonte Rebsorte des Burgunds. Ihr huldigt man mit einem seriösen und hoch aromatischen Cremant, der auch bereits 18 Monate Hefelager besitzt mit mit niedriger Dosage Extra Brut und unfiltriert unseren Gaumen erfreut. Französisches Savoir-faire in flüssiger Form, ganz abseits der ausgetretenen Pfade.

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Parigot

Ausbau: 24 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Aligoté

Artikelnummer: 12262--



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Quartier Libre

Crémant de Bourgogne AOC Extra Brut
Parigot

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Aligoté
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.