



Grand Ducal Extra Brut

Crémant de Bourgogne AOP, Domaine du Château Philippe Le Hardi

Feinste Perlage aus dem Burgund

Beschreibung:

Der Crémant de Bourgogne von Philippe Le Hardi verbindet traditionelle Flaschengärung mit der Herkunft erstklassiger Burgunderlagen. Die Trauben stammen aus steilen, kalkreichen Parzellen bei Saint-Aubin auf rund 350 Metern Höhe – ein Terroir, das Frische, Struktur und mineralische Spannung vereint. Die Vinifikation erfolgt mit großer Sorgfalt: Ganztraubenpressung, Ausbau teils im Holz, teils im Edelstahltank, gefolgt von der klassischen Flaschengärung und einer ausgedehnten Reife auf der Hefe, die diesem Crémant seine feine Perlage und aromatische Tiefe verleiht.

Aromenprofil:

Passt zu:

Austern, frittierten Calamari, Sushi und Ziegenkäse-Tarte. Ebenso hervorragend zu Gougères, Jambon persillé und Quiche Lorraine.

Temperatur:

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: Domaine du Château Philippe Le Hardi

Ausbau: 10 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1441120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grand Ducal Extra Brut

Crémant de Bourgogne AOP
Domaine du Château Philippe Le Hardi

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
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.