



Origines

Crémant de Bourgogne AOC Brut, Parigot & Richard

Crémant de Bourgogne vom Spezialisten

Beschreibung:

Parigot gilt als einer der besten Crémant-Produzenten im Burgund. Der Origines ist wiederum eine extrem gelungene Komposition aus den drei wichtigsten Rebsorten des Burgunds: Pinot Noir und Chardonnay in den Hauptrollen und etwas Aligoté. Nach einem 36-monatigen Hefelager erreicht er eine unwiderstehliche Vollmundigkeit und geschmackliche Dichte.

Aromenprofil:

Vollmundig und kräftig am Gaumen, herrliche Würze und geschmackliche Dichte. Dazu perfekt ergänzt durch terroirtypische Mineralik und Säurefrische. Ein köstlicher und animierender Cremant, der rassig und weinig daherkommt, balanciert und mit moderater, milder Säure. Langer Nachhall.

Passt zu:

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

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: Parigot & Richard

Ausbau: 30 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Aligoté

Artikelnummer: 12260--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Origines

Crémant de Bourgogne AOC Brut
Parigot & Richard

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Aligoté
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	30 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.