

Les Lumes

Crémant de Bourgogne AOC Extra Brut, Parigot & Richard

Vintage Crémant aus der Edelsorte Pinot Noir

Beschreibung:

Parigot präsentiert mit Les Lumes eine authentische Terroir-Interpretation des Pinot Noir, der auf hochgelegenen Hängen gedeiht. Die reife Säure verleiht dem Wein neben seiner weinigen Kraft eine angenehme Frische. Durch bis zu 36 Monate Reife im Keller entwickeln sich die Aromen langsam und intensiv, was dem Crémant eine satte Komplexität am Gaumen schenkt. Das Ergebnis ist ein harmonischer, geschmeidiger Blanc de Noirs mit niedriger Dosage, der durch Zartheit und Zugänglichkeit begeistert.

Aromenprofil:

Dieser Top-Vintage-Crémant besteht aus Pinot Noir, der in hoch gelegenen Lagen des Burgund gewachsen ist, um neben seiner Kraft und Reichhaltigkeit auch die Frische und Lebendigkeit zu erhalten. Die Reifung auf der Hefe erfolgte über 36 Monate in bester Champagnertradition, damit sich seine feinen und komplexen Aromen optimal entfalten können. Ein sehr harmonischer und geschmeidiger Blanc de Noirs, der sich durch seine Finesse und seinen feinfruchtigen Charakter auszeichnet.

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
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1226321



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Lumes

Crémant de Bourgogne AOC Extra Brut
Parigot & Richard

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Alkoholgehalt:	12.5%
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.