



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.

Degustationsnotiz:

Vollmundig und kräftig am Gaumen, herrliche Würze und geschmackliche Dichte. Dazu perfekt ergänzt durch terroirtypische Mineralik und Säurefrische. Ein köstlicher und animierender Crémant, 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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Burgund
Produzent:	Maison Parigot et Richard
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	30 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
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
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Aligoté
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	30 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren