

## "Diamant de Loire" Brut Crémant de Loire AOC



Name: "Diamant de Loire" Brut Crémant de Loire AOC

Artikel Nr.: 8091

Hersteller: Loire Proprietés
Herkunft: Frankreich
Region: Loire

Rebsorte: 85% Chenin Blanc, 15% Chardonnay

Farbe / Art: weiß und prickelnd

Geschmack: Brut
Inhalt: 0.75 Liter
Enthält: Sulfite
Alkoholgehalt: 12.5%

Beschreibung: Helle Farbe im Glas. Volles Aroma von floralen und fruchtigen Noten. Die Perlage ist angenehm fein und

langanhaltend.

Herstellung: Die Rebstöcke stehen auf Böden die sich hauptsächlich aus Ton, Kalk und Schiefer zusammensetzen. Nach der

schonenden Ernte werden die Trauben sanft gepresst. Der Most wird zur Fermentation auf Edelstahltanks

gepumpt, wo die Gärung bei kontrollierten Temperaturen vollzogen wird.

Hersteller- Loire Proprietés ist eine Vereinigung von Winzern, die sich der Herstellung von erstklassigen Weinen im Loire-Tal verschrieben haben. Authentische Landweine und einzigartige Weine aus klassifizierten Herkunftsbezeichnungen

bauen dabei auf das besondere Terroir und die ausgezeichneten klimatischen Verhältnisse der Region. 450

Winzer mit insgesamt 1.900 ha Weinbergen sind gleichzeitig Gesellschafter und garantieren den

Qualitätsanspruch.

Servier- Ideal als Aperitif eignet sich der Crémant aber auch als Begleiter wunderbarer Speisen. Empfohlene

empfehlung: Trinktemperatur 6-8°C.
Analysewerte: Alkoholgehalt: 12,5%

Restzucker: 7,1 g/l Säuregehalt: 3,9 g/l