



MAX PIEHL  
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

# "Diamant de Loire" Brut Crémant de Loire AOC



Name:	"Diamant de Loire" Brut Crémant de Loire AOC
Artikel Nr.:	8091
Hersteller:	Loire Propriétés
Herkunft:	Frankreich
Region:	Loire
Rebsorte:	85% Chenin Blanc, 15% Chardonnay
Farbe / Art:	weiß und prickelnd
Geschmack:	Brut
Inhalt:	0.75 Liter
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	11,5%
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.
Herstellerinformation:	Loire Propriétés 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.
Servierempfehlung:	Ideal als Aperitif eignet sich der Crémant aber auch als Begleiter wunderbarer Speisen. Empfohlene Trinktemperatur 6-8°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 11,5% Restzucker: 7,1 g/l Säuregehalt: 3,9 g/l