



**MAX PIEHL**  
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

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



<b>Name:</b>	"Diamant de Loire" Brut Rosé Crémant de Loire AOC
<b>Artikel Nr.:</b>	8092
<b>Hersteller:</b>	Loire Propriétés
<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Loire
<b>Rebsorte:</b>	100% Cabernet Franc
<b>Farbe / Art:</b>	rosé und prickelnd
<b>Geschmack:</b>	Brut
<b>Inhalt:</b>	0.75 Liter
<b>Enthält:</b>	Sulfite
<b>Alkoholgehalt:</b>	12,5%
<b>Beschreibung:</b>	Fein roséfarben im Glas. Angenehm frisch mit ausgewogener Säurestruktur. Fruchtiges Aroma mit feiner Perlage.
<b>Herstellung:</b>	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.
<b>Herstellerinformation:</b>	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.
<b>Servierempfehlung:</b>	Ideal als Aperitif eignet sich der Crémant aber auch als Begleiter wunderbarer Speisen. Empfohlene Trinktemperatur 6-8°C.
<b>Analysewerte:</b>	Alkoholgehalt: 12,5% Restzucker: 6,8 g/l Säuregehalt: 3,4 g/l