

Crémant d'Alsace Brut "Bestheim" AOC



Name:	Crémant d'Alsace Brut "Bestheim" AOC
Artikel Nr.:	8085
Hersteller:	Bestheim
Herkunft:	Frankreich
Region:	Elsaß
Rebsorte:	100% Pinot Blanc
Farbe / Art:	weiß und prickelnd
Geschmack:	Brut
Inhalt:	0.75 Liter
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	12,0%
Beschreibung:	Leuchtendes Gelb in der Farbe. Am Gaumen brilliert er mit feiner Frucht und schmeichelnder Fülle bei feiner Perlage. Lebendig mit bleibendem Abgang.
Herstellung:	Die Reben stehen auf Weinbergen mit einzigartigen Böden im Herzen des Vallée Noble, in der Nähe des Dorfes Westhalten am Fuße der Vogesenausträuber, in dem ein mediterran geprägtes Klima herrscht. Die Reben gedeihen auf einem Weinberg, der mit 410 Metern über dem Meeresspiegel der Höchste im Elsaß ist, auf steil abfallenden Hügeln, die nach Süden ausgerichtet sind. Der Ertrag ist auf 80 hl/ha begrenzt. Nach der Ernte werden die Trauben vorsichtig gepresst und nach dem Champagnerverfahren auf der Flasche vergoren. Danach erfolgt eine zwölfmonatige Verfeinerung, bevor der Crémant zum Verkauf freigegeben wird.
Hersteller-information:	Die Winzergenossenschaft Bestheim ist aus dem Zusammenschluss der renommierten Weinkellereien von Bennwihr und Westhalten entstanden, die jeweils eine lange Tradition im Elsässer Weinbau aufweisen. Westhalten ist ein elsässisches Dorf am Fuße der Vogesenausträuber mit einzigartigen Böden im Herzen des Vallée Noble, in dem ein mediterran geprägtes Klima herrscht. Sein Weinberg ist mit 410 Metern über dem Meeresspiegel der höchste im Elsaß und erstreckt sich entlang steil abfallender Hügel, die nach Süden ausgerichtet sind. Dank der optimalen Beschaffenheit seiner Böden können hier außergewöhnliche Crémants erzeugt werden. Das Dorf Bennwihr hat sich mit seinen geographischen Begebenheiten dagegen auf die Produktion von Stillweinen konzentriert. Mit fast 720 ha Weinbergen produziert Bestheim heute rund 8,5 Millionen Flaschen pro Jahr. Die angeschlossenen Weinbauern stehen für die hohe Qualität des Lesegutes, das die typischen Eigenschaften der Elsässer Böden und der Mikroklimata voll zum Ausdruck bringt.
Servier-empfehlung:	Optimale Serviertemperatur 5-7°C. Wunderbar als Aperitif, zum Dessert oder zum Feiern!
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,0% Restzucker: 12 g/l Säuregehalt: 5,8 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 3 Jahre
Auszeichnungen:	90 Punkte Wine Enthusiast 2019. Silbermedaille IWSC 2019.