MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

"Villa Bordeaux" Brut Crémant de Bordeaux AOP

Name:	"Villa Bordeaux" Brut Crémant de Bordeaux AOP
Artikel Nr.:	8082
Hersteller:	Maison Le Star
Herkunft:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Rebsorte:	Sémillon, Cabernet Franc, Muscadelle
Farbe / Art:	weiß & prickelnd
Geschmack:	Brut
Inhalt:	0.75 Liter
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Flaschengärung nach Champagner-Methode. Edle Fruchtnoten, fein ausgewogen und elegant mit anregender Perlage.
Herstellung:	Handlese der reifen Trauben. Sanfte Pressung, gefolgt von der ersten Fermentation. Der sich bildende Schaum wird abgeschöpft und der Wein dann auf Flaschen abgefüllt, in denen die zweite Fermentation mit Hilfe der sogenannten Dosage erfolgt. Als Dosage bezeichnet man einen "Likör", der dem Schaumwein in geringen Mengen hinzugegeben wird, um den nötigen Zuckergehalt für die zweite Gärung zu erhalten und dem Produkt den letzten Feinschliss zu geben. Über die Dosage wird außerdem der finale Zuckergehalt des Crémant gesteuert. Der Crémant reift in den Flaschen und wird dabei regelmäßig gerüttelt. Nach einigen Monaten ist die Reifung abgeschlossen und das Produkt wird zur Vermarktung freigegeben.
Hersteller-information:	Mit Maison le Star hat sich Guillaume Brochard seinen Traum erfüllt, den Menschen das komplexe und vielschichtige Thema Wein auf unkomplizierte und zugängliche Art näher zu bringen. Sein Team aus Weinfachleuten, Önologen und Sommeliers ist stets bestrebt die Qualität der produzierten und ausgewählten Weine sicherzustellen, um zukünftige Weinliebhaber und Kenner auf der ganzen Welt die Möglichkeit zu geben, außergewöhnliche französische Weine zu erschwinglichen Preisen zu entdecken.
Servier-empfehlung:	Perfekt als Aperitif, zu frischen Meeresfrüchten oder Geflügel. Empfohlene Serviertemperatur 8°C.
Lagerfähigkeit:	ca. 3-4 Jahre

© 2025 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.