



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Bestheim Crémant d'Alsace Grand Prestige Brut



Name:	Bestheim Crémant d'Alsace Grand Prestige Brut
Artikel Nr.:	8087
Hersteller:	Bestheim
Herkunft:	Frankreich
Region:	Elsass
Rebsorte:	100% Pinot Blanc
Farbe / Art:	weiß und prickelnd
Geschmack:	Brut
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2018
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Finessereiche Aromen von weißen Blüten und Brioche, Nuancen von Himbeeren. Kristallklar und lebendig, ausgewogen und unglaublich lang im Abgang.
Herstellung:	Produziert von den feinsten Weißburgunder-Parzellen vom Strangenberg Kalkstein-Plateau. Im Edelstahltank und ohne biologischen Säureabbau vinifiziert, ein besonders komplexer Genuss aufgrund von 4 Jahren Mindestreifung auf den Hefen.
Herstellerinformation:	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 Vogesenausläufer 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.
Servierempfehlung:	Schön als Aperitif, zu gegrilltem Fisch oder zu Desserts. Empfohlene Trinktemperatur 10°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,0% Restzucker: 7,1 g/l Säuregehalt: 4,2 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 9-10 Jahre