MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Bestheim Crémant d'Alsace Grand Prestige Rose AOC



Name:	Bestheim Crémant d'Alsace Grand Prestige Rose AOC
Artikel Nr.:	8088
Hersteller:	Bestheim
Herkunft:	Frankreich
Region:	Elsass
Rebsorte:	100% Pinot Noir
Farbe / Art:	rosé und prickelnd
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2022
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	12,0%
Beschreibung:	Fantastische Frucht mit Aromen von Himbeeren und Kirschen begleitet von Brioche. Lebendig und weinig mit schöner Balance und besonders feiner Perlage.
Herstellung:	Produziert von den feinsten Pinot Noir-Parzellen mit Lehm-Kalk-Böden. Im Edelstahltank und ausschließlich aus der Rebsorte Pinot Noir vinifiziert, verdankt er seine Farbe und Aromen einer subtilen Mischung aus gepresstem Rosé und "Rosé de Saignée". Bei diesem Verfahren werden 10-20% Most ohne vorherige Pressung der roten Trauben nach einigen Stunden oder Tagen vom Gärbehälter abgezogen. Anschließend reift er geduldig für mindestens 12 Monate, um seine optimale Reife zu erreichen.
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 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.
Servier-empfehlung:	Schön als Aperitif, zu Rindercarpaccio oder auch zum Dessert. Empfohlene Trinktemperatur 10°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,0% Restzucker: 6,4 g/l Säuregehalt: 3,4 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 7-8 Jahre

© 2026 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.