



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2019er Ackerman Royal Brut

### Ackerman Loire

<b>Artikelnummer</b>	054010-2019
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Alkohol</b>	12 % vol.
<b>Farbe</b>	weiss
<b>Temperatur</b>	6-8°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite

<b>Anbaugebiet</b>	<p>Loire</p> <p>Das Loire-Tal, welches zum Unesco-Weltkulturerbe erklärt wurde, ist die ideale Region, um verschiedene "Terroirs" zu entdecken. Das Weinbaugebiet ist geprägt durch unterschiedliche Böden, Oberflächenbeschaffenheiten und Ausrichtungen. Die verschiedenen Terroirs kommen in der Vielfalt der Weine zum Ausdruck, auch wenn die gleichen Rebsorten verwendet werden.</p>
<b>Klassifikation</b>	<p>Appellation d'Origine Protégée</p> <p>"Appellation d'Origine Protégée" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.</p>
<b>Jahrgang</b>	2019
<b>Erzeuger</b>	<p>Ackerman</p> <p>Das Haus Ackerman wurde 1811 gegründet und gilt als Pionier der Sektherstellung im Loiretal, als erstes "Maison de Bulles". Es ist somit das älteste Haus im Loiretal für feine Schaumweine.</p> <p>Die Weine des Loiretals gedeihen in einer einzigartigen Kulturlandschaft, die zum UNESCO-Weltkulturerbe zählt: Das Talerstreckt sich über 65.000 Hektar in vier Regionen - Pays Nantais, Anjou-Saumur, Touraine und Centre Loire. Alles in allem stellt diese Weinstraße eine Strecke von 800 km dar.</p> <p>Seit Gründung des Hauses stellt Ackerman seine Schaumweine mit der Méthode traditionnelle her und besitzt daher das Know-how hierfür in Perfektion. Die Weine erfahren in den Höhlenkellern des Hauses einen langen Reifeprozess auf der Hefe von 12 bis 36 Monaten. Dieser Schritt ist entscheidend für die Feinheit und Beständigkeit der Perlage. Es entstehen durch die Kombination von Tradition und Innovation Spitzencuvées für alle Genussmomente mit einem individuellen Crémant de Loire Stil. Ein sinnliches Versprechen des Gründers Jean-Baptiste Ackerman ist: "Luftblasen sind vergänglich, Emotionen sind für die Ewigkeit".</p>
<b>Beschreibung</b>	<p>Ein Schaumwein von hellgelber Farbe mit dezenten Goldtönen. In der Nase Aromen von Birne und getrockneter Aprikose. Am Gaumen raffinierte, lang anhaltende Perlage. Komplex mit typischen Brioche-Aromen gepaart mit Zitrusfrüchten. Im Abgang mit einer guten Länge und frischer Säure.</p>
<b>Empfehlung</b>	<p>Perfekt zum Solotrinken aber auch als Begleiter zu Meeresfrüchten macht er eine gute Figur. Zur Fischsuppe oder auch zu Cottage Cheese.</p>

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

**Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG**

Postfach 11 20  
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0  
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email [support@schlumberger.de](mailto:support@schlumberger.de)  
Web [www.schlumberger.de](http://www.schlumberger.de)