



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

Crémant de Bourgogne Tasteviné Brut

Caves Bailly-Lapierre Burgund

Artikelnummer	068301
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	12 % vol.
Restzucker	5,6 g/l
Säure	5,7 g/l
Temperatur	9°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugbiet

Burgund

Das Burgund ist eine der spannendsten Weinbauregionen der Welt. Die Leitrebsorten sind Pinot Noir und Chardonnay, mit welchen im Burgund einige der besten Weine der Welt erzeugt werden. Die Region erstreckt sich insgesamt von Chablis im Norden bis nach Beaujolais im Süden.

Ort Mâcon: Stadt, 60km nördlich von Lyon, ein großes Terroir im Süden von Burgund, in der Nähe von Pouilly-Fuissé. Die Größe dieser Region ermöglicht eine beträchtliche Freiheit bei der Auswahl von Weinen mit unterschiedlichen Eigenschaften.

Boden: Lehm und Kreide aus der Jura-Ära sind sehr günstig für den Anbau der Chardonnay-Traube.

Klassifikation

Appellation d'Origine Contrôlée

Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.

Rebsorte

Pinot Noir, Chardonnay, Aligoté et Gamay

Erzeuger

Caves Bailly-Lapierre

Die besten Crémant de Bourgogne erhalten von der Confrérie des Chevaliers du Tastevin das begehrte Gütesiegel. Sie wurde 1934 von burgundischen Patrioten mit der Zielsetzung gegründet, ihre Weine in einer schwierigen Absatzsituation zu fördern. Ein Crémant mit diesem Siegel ist ein Garant für zuverlässige Qualität.

Beschreibung

Leuchtendes Gelb mit grünen Reflexen, feine Perlung, komplexer Duft nach exotischen Früchten und feiner Würze, dezente Hefenote, feingliedriges Säurespiel, frisch, anhaltend.

Empfehlung

Gekühlt bei 9 Grad Celsius als Apéritif, zu leichten Fischgerichten und Sommersalaten sowie cremigen Käsesorten.

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
Web www.schlumberger.de