



Crémant d'Alsace Cuvée 904 AOP

Arthur Metz

Typ	Schaumwein
Herkunft	Frankreich, Elsass
Produzent	Arthur Metz
Ausschanktemperatur	6-10°C
Alkoholgehalt	12 %
Traubensorten	Auxerrois, Pinot Blanc
Ausbau	Klassische Flaschengärung
Passt zu	Apéro, asiatische Gerichte, Meeresfrüchte, Weichkäse
Grösse	75 cl
Artikelnummer	78320700

Bemerkungen

Das Elsass besitzt ein Mosaik aus sehr verschiedenen Böden, wobei Kalkstein dominiert. Jedes Terroir trägt zum einzigartigen Charakter der Trauben bei. Der Weinberg erstreckt sich vom Nieder- bis zum Oberrhein, zwischen den Vogesen und der Ebene des Elsass, von Marlenheim im Norden bis Thann im Süden, über 120 km Länge und 4 km Breite. Das Herstellverfahren für den Crémant gleicht dem Champagner, in klassischer Flaschengärung.

Degustationsnotizen

Ein helles Goldgelb mit feiner und gleichmässiger Perlage. Seine elegante, komplexe Nase offenbart subtile Aromen nach reifen Zitrusfrüchten, Aprikosen und Rosinen und eine leichte Brioche-Note. Diese vereinen sich mit einer perfekt ausbalancierten Säure und mit der Vielfalt und Frische im Mund. Ein rundes, kräftiges Volumen gibt diesem Crémant seine elegante Finesse. Lang anhaltender und erfrischender Abgang.

Passt zu

Apéro, asiatische Gerichten, Meeresfrüchten und Weichkäse.