



Crémant d'Alsace Brut

Crémant d'Alsace der Extraklasse. Im Glas klares Strohgelb. Die Nase zeigt herrlich frische und florale Noten. Am Gaumen angenehm trocken, körperreich mit zartem Schmelz und langem Abgang.

Produzent	Léon Beyer
Kategorie	Crémant
Land	Frankreich
Region	Elsass
Klassifizierung	AOC
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.0 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	5 Jahre
Traubensorten	Pinot Blanc, Pinot Auxerrois
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	23660
Passt zu	Risotto, Meeresfrüchten, Krustentieren, Apéro, asiatischen Gerichten



Vinifikation

Eine flaschenvergorene Cuvée aus Pinot Blanc und Auxerrois, die zwei Jahre auf der Feinhefe reift und eine Dosage von 6 g/l aufweist.

Terroir

Die Weinberge von Eguisheim liegen an den Hängen der Vogesen, südwestlich von Colmar. Es herrscht ein einzigartiges Mikroklima, welches zur bemerkenswerten Qualität der dort produzierten Weine beiträgt. Die Böden sind von Ton- und Kalkstein geprägt.

Geschichte

In Eguisheim, der Wiege des elsässischen Weinbaus, sind die Beyers seit 1580 Winzer. 1867 gründete Emile Beyer das elsässische Weinhaus, das heute von Marc Beyer geführt wird. Eguisheim ist ein spektakulärer Weinort, der in konzentrischen Halos angeordnet ist - seine kreisförmigen Strassen folgen dem Verlauf von drei alten Stadtmauerlinien. Ein bezaubernder Ort für einen Ausflug ins Elsass.

