



Crémant d'Alsace Brut

CHF 24.50 | 10 cl = CHF 3.27

Un tipico Crémant d'Alsace di una categoria d'eccellenza. Nel calice brilla un colore giallo paglierino. Al naso sprigiona meravigliosa freschezza e profumi floreali. Al palato è piacevolmente secco e corposo, con una delicata soavità e un lungo finale.

Produttore	Léon Beyer
Categoria	Crémant
Paese	Francia
Regione	Alsazia
Classificazione	AOC
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	5 anni
Vitigni	Pinot Blanc, Pinot Auxerrois
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	23660
Adatto a	Risotto, Frutti di mare, Crostacei, Aperitivi, Piatti asiatici



Vinificazione

Un blend di Pinot Bianco e Auxerrois, rifermentato in bottiglia e affinato sui lieviti per due anni, con un dosaggio di 6 g/l.

Terroir

I vigneti di Eguisheim si trovano sulle pendici dei Vosgi, a sud-ovest di Colmar. Un microclima unico contribuisce alla notevole qualità dei vini prodotti. I terreni sono caratterizzati da argilla e calcare.

Storia

A Eguisheim, culla della viticoltura alsaziana, i Beyer sono viticoltori dal 1580. Nel 1867, Emile Beyer fondò la casa vinicola alsaziana, oggi gestita da Marc Beyer. Eguisheim è una spettacolare città del vino disposta in aloni concentrici - le sue strade circolari seguono il percorso di tre antiche linee di mura. Un luogo incantevole per un viaggio in Alsazia.

