Datenblatt: Emilie Laurance Cremant de Loire Blanc Brut





Emilie Laurance Cremant de Loire Blanc Brut

Sekt / Schaumwein / Champagner - Frankreich 0,75 Liter - Vol 11,5% Enthält Sulfite € 14,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 10,50

Artikel: Emilie Laurance Crémant de Loire Blanc Brut

Land: Frankreich Region: Loire

Kategorie: Schaumwein, trocken Klassifizierung: A.O.C. Crémant de Loire Erzeuger: Orchidées Maison du Vin

Rebsorte: 60% Chenin, 30% Chardonnay, 10% Cabernet Franc

Alkohol: 11,5% Restzucker: 11 g/l Säure: 4,5 g/l

Charakteristik: Ausbau der einzelnen Rebsorte von unterschiedlichen Terroirs mit anschließender sorgfältigen

Assemblage. Somit kommen in diesem Crémant Frucht, Intensität und Frische perfekt zusammen. Die traditionelle Flaschengärung sowie Lagerung auf der Feinhefe für 18-24

Monate verleiht diesem Wein eine feine Cremigkeit.

Farbe: Hellgoldene Farbe und feine Perlage.

Aroma: Die Nase ist expressiv mit tropischen Früchten und gelben Steinobst sowie Nuancen von

Biskuits.

Geschmack: Am Gaumen komplex mit viel Länge und intensiven Aromen von gelben und weißen Früchten

sowie ein Hauch Vanille.

Trinktemperatur: 6 - 8 °C

Dosage: Brut

Méthode Traditionnelle - klassische Flaschengärung.

Produktdetails Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Orchidées Maisons de Vin

Anschrift: 19 rue Léopold Palustre à Saint-Hilaire-Saint-Florent 49400 Saumur, Frankreich

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006 Letzte Aktualisierung: 02.04.2024