



## SAINT RÉMY CRÉMANT - BIO

**SKU: 12221** 



Hinweis auf Allergene

enthält Sulfite

Land

Frankreich Elsaß

Herkunft

Crémant d'Alsace AC

Weingut Rebsorte

Domaine Saint-Rémy

Beschreibung

50% Chardonnay, 30% Pinot Auxerrois, 20% Pinot Noir Frischer, spritziger und eleganter Cremant mit schönem Schmelz, lang am Gaumen, sehr feines Mousseux

Ton-Kalkboden

**Boden** Weinbereitung

Méthode Traditionnelle, Mindestens neun Monate Ausbau

sur Latte.

Restzucker

5,00 g/l 6,50 g/l

Alkohol

12,00 %Vol

Säure

Trinktemperatur 8 °C bis 10 °C

**Trinkreif** 

Jetzt, mit Entwicklungspotenzial



## Langtext

Nicht wirklich neu – Domaine Saint-Remy. Zu der Wendung "nicht wirklich" weist Google genau 18.700.000 Einträge aus. Und in nicht wenigen davon dozieren Sprachpuristen und Schönredner höchst elaboriert über den Verfall der teutschen Sprache. Das ist nicht wirklich neu und klingt nach "Unter dem Goethe hätte es so etwas nicht gegeben!". Wen das doch interessiert, der findet im Netz wie gesagt reichlich Lesestoff. Auch nicht wirklich neu bei uns, dafür aber umso interessanter, sind die Weine von Corinne und Philippe Ehrhart. Seit 1725 ist die Familie Ehrhart in Wettolsheim ansässig und mit dem Weinbau befasst, seit 1991 ist Philippe der Chef. Schon vor ein paar Jahren haben wir Ihnen nicht ohne Erfolg die ersten Weine der Domaine Saint-Remy vorgestellt. Jetzt ist Philippe Ehrhart unser Mann im Elsass und Sie bekommen seine Weine wirklich nur bei uns. Prickelnd kann er aber auch. Seinen weißen Cremant aus Chardonnay, Pinot Auxerrois und Pinot Noir sollten Sie sich wirklich nicht entgehen lassen. Eine gelunge Komposition aus feiner Perlage, spritziger Frucht und der Eleganz eines guten Crémants.