

SAINT RÉMY CRÉMANT - BIO

SKU: 12221



Hinweis auf Allergene	enthält Sulfite
Land	Frankreich Elsaß
Herkunft	Crémant d'Alsace AC
Weingut	Domaine Saint-Rémy
Rebsorte	50% Chardonnay, 30% Pinot Auxerrois, 20% Pinot Noir
Beschreibung	Frischer, spritziger und eleganter Crémant mit schönem Schmelz, lang am Gaumen, sehr feines Mousseux
Boden	Ton-Kalkboden
Weinbereitung	Méthode Traditionnelle, Mindestens neun Monate Ausbau sur Latte.
Restzucker	5,00 g/l
Säure	6,50 g/l
Alkohol	12,00 %Vol
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 deutschen 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 Crémant aus Chardonnay, Pinot Auxerrois und Pinot Noir sollten Sie sich wirklich nicht entgehen lassen. Eine gelungene Komposition aus feiner Perlage, spritziger Frucht und der Eleganz eines guten Crémants.