Gratien & Meyer Cremant de Loire Brut AOC

Gratien & Meyer Crémant de Loire Brut AOC ist ein exquisiter Schaumwein aus der renommierten Weinregion Loire in Frankreich. Dieser Crémant begeistert durch seine feine Perlage und frischen, eleganten Geschmack.

Vinifikation

Die Herstellung dieses exquisiten französischen Schaumweins erfolgt nach der traditionellen Methode der Flaschengärung. Nach ca. 18 Monaten hat der Gratien & Meyer seine optimale Reife erreicht. Die Reifung auf der Hefe verleit ihm Komplexitet und und feine Mousse.

Verkostungsnotizen

Der Gratien & Meyer Crémant de Loire Brut AOC besticht durch seine leuchtend goldene Farbe und eine feine, anhaltende Perlage. In der Nase entfaltet er frische Aromen von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten und zarten weißen Blüten. Am Gaumen zeigt er sich lebendig und elegant, mit einer ausgewogenen Säure und einem erfrischenden, langen Abgang.

Speisenbegleitung

Dieser Crémant de Loire ist ein vielseitiger Begleiter und eignet sich hervorragend als Aperitif. Er harmoniert zudem wunderbar mit Meeresfrüchten, leichten Vorspeisen, Sushi und frischen Salaten. Auch zu feinen Desserts wie Obsttartes oder Zitronensorbet ist er eine hervorragende Wahl.

Zum Produkt

Nährwerte

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Passt zu	Meeresfrüchte, Apéritif, Dessert, Sashimi, Fischplatte
Geschmack	trocken
Rebsorte	Pinot Noir, Chenin Blanc, Chardonnay, Cabernet Franc
Region	Loire
Verschlusstyp	Naturkorken
Enthält Alkohol	Ja

Inverkehrbringer

Gratien Meyer SAS
Route de Montsoreau 49400 Saumur Frankreich