

MONMOUSSEAU

Crémant de Loire – Méthode Traditionnelle

REGION/LAGE	Crémant de Loire
LAND / LAGE	Loire / Frankreich
DOSAGE	Brut
ANALYSE	Alkohol 12,0 % vol. - Restzucker 9,1 g/l
CHARAKTER	Frischer, feinwürziger Schaumwein mit viel Frucht, die an Äpfel und Zitrusfrüchte erinnert. Elegante Art mit feiner Mineralität. Ungeheuer Frisch, animierend, köstlich! Mindestens 18 Monate auf der Hefe gereift.
EMPFEHLUNG	Ideal zu feierlichen Anlässen, frischen Austern und Fisch, sowie zu nussigen Snacks und Weichkäse.
SERVIERTEMP.	6 - 8 °C
HERSTELLUNG	Entlang der Loire findet man viele Weinregionen, welche die Herzen von Genießern und Weinfreunden in aller Welt höher schlagen lassen. Bewogen durch die für den Weinbau idealen klimatischen und geologischen Bedingungen im Loiretal gründete Alcide Monmousseau 1886 in dem Städtchen Montrichard die Felsenkeller Monmousseau. Im Jahre 1930 begann sein Nachfolger Justin Marcel Monmousseau als erster in der Touraine mit der Herstellung von Schaumwein nach der Dom Pérignon Methode.

EAN 4008077547561



>> Zur Website der Sektkellerei www.bernard-massard.de