



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Caves de Marsigny Crémant de Bourgogne Brut Réserve

Artikel-Nr: 112039

ANBAUGEBIET Frankreich / Burgund

REBSORTE(N) Pinot Noir, Chardonnay, Alligoté, Gamay

KLASSIFIZIERUNG Crémant de Bourgogne AOC

ERZEUGER Caves de Marsigny

VERSCHLUSS Champagnerkorken

AUSBAU Manuelle Lese, schonender Transport in belüfteten Kisten, pneumatische Pressung und separate Gärung der Cuvées. Nach einem 12-monatigen Hefelager in kühlen Kalksteingruben entwickelt sich die feine Perlage.

BESCHREIBUNG Dieser lebhafte Crémant präsentiert sich mit einer ausdrucksvollen Frucht, eleganter Struktur und animierender Perlage.

SERVIEREMPFEHLUNG als Aperitif oder Begleiter eines ganzen Menüs

SERVIERTEMPERATUR ca. 6-8 °C



Es gibt Weine, die entstehen auf herrlichen Anwesen vor grandioser Bergkulisse. Andere Tropfen schauen in altherwürdigen Châteaux gelassen ihrer Vervollkommnung entgegen. Und dann gibt es die Caves de Marsigny: Hier entstehen unterirdisch edle Schaumweine. Die Kellerei dürfte ziemlich einzigartig sein. Von all der schönen Landschaft ist in den Caves rein gar nichts zu sehen, denn es gibt keine Fenster. Die Anlage liegt in einem alten Steinbruch – 50 Meter tief unter Fels. Gut behütet bei konstanter Feuchte und optimalen 12 Grad Celsius entstehen hier die Crémants de Bourgogne, die zur Crème de la Crème des Burgund gehören und eine köstliche Alternative zum Champagner darstellen. Äußerst elegant vermählt die Brut Réserve die Frucht und die Saftigkeit des Pinot Noir mit dem Aroma und der Finesse des Chardonnay und der delikaten Würze des Alligoté.

