



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Caves de Marsigny Crémant de Bourgogne Rosé Brut Réserve

Artikel-Nr: 112065

ANBAUGEBIET Frankreich / Burgund

REBSORTE(N) Pinot Noir, Gamay

KLASSIFIZIERUNG Crémant de Bourgogne AOC

ERZEUGER Caves de Marsigny

VERSCHLUSS Champagnerkorken

AUSBAU Die Trauben werden von Hand gelesen und in belüfteten Kisten transportiert, um ihre Qualität zu bewahren. Nach der pneumatischen erfolgt die alkoholische und malolaktische Gärung separat. Anschließend reift der Wein 16 Monate in kühlen Kalksteingruben, wo sich die feine Perlage entwickelt.

BESCHREIBUNG Mit dem feinen, klaren Mousse und den Aromen von roten Früchten und einem Hauch Vanille entsteigen dem Glas ein präziser und angenehmer Duft. Am Gaumen erscheint der Crémant frisch und saftig mit strahlender Frische. Seine animierende Art macht ihn zum absolut erfreulichen Aperitif-Genuss!

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 Aligoté. Der Rosé ist eine Assemblage aus Pinot Noir und Gamay. Er offenbart eine sehr feine und lang anhaltende Perlage. Im Bouquet kommen Himbeeraromen und Noten kleiner roter Früchte zum Vorschein, am Gaumen zeigt er sich ausgewogen und von einem Hauch Vanille gekrönt. Zwei feine festliche Perlen!

