

Château de Mauny AOC Crémant de Loire Brut

Château de Mauny, Loire, Frankreich

Kategorie:	Schaumwein
Rebsorte:	Chenin Blanc, Chardonnay
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	feinperlig, rund, voluminös
Alkohol:	13 % vol.
Serviertemperatur:	6 - 8 °C
Servierempfehlung:	als Aperitif, zu Vorspeisen und Desserts
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 01 11

Charakteristik

Die perfekte Klarheit dieser hellgelben Farbe wird von einer feinen Perlage gekrönt, die charakteristisch ist für Weine großer Eleganz und Finesse. In der Nase präsentieren sich Aromen von gelben Früchten und Pfirsich. Im Geschmack rund und geschmackvoll. Hervorragend voluminös und langanhaltend am Gaumen.

Klima/Terroir

Dunkle Böden von Schiefer und gemäßigt, trockenes ozeanisches Klima.

Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst. Die erste Gärung findet in temperaturgesteuerten Stahltanks statt. Beim zweiten Gärprozess wird der Wein auf der Flasche vergoren. Anschließend reift der Crémant für mindestens 12 Monate.

Das Weingut

Das Weingut westlich von Brissac-Quincé wurde Ende des 18. Jahrhunderts von der Familie Brault erworben und wird seitdem von der Familie geführt. 1951 gehörten sie zu den ersten Winzern, die die Genossenschaft Brissac gründeten. Heute produziert die Familie eine große Auswahl an Anjou AOC-Weinen und engagiert sich stark dafür nachhaltige Landwirtschaft und die Erhaltung der biologischen Vielfalt.

