

Crémant de Loire Brut AOC

Monteclayr, Loire

| | |
|---------------------|---|
| Kategorie: | Schaumwein |
| Rebsorte: | Chenin Blanc, Chardonnay |
| Geschmack: | trocken |
| Kurzbeschreibung: | fruchtig, frisch, mineralisch |
| Alkohol: | 12,5 vol. % |
| Serviertemperatur: | 6-8 °C |
| Servierempfehlung: | als Aperitif oder zu nicht zu säurereichen Fruchtdesserts, Kaltschalen, Sorbets und warmen Obstkuchen |
| Verfügbare Formate: | 0,75 Liter |
| Artikel-Nr.: | 13 85 63 |

Charakteristika

Feinfruchtiges Bukett mit Anklängen von grünen Äpfeln und weißen Blüten, finessenreich und rassig am Gaumen, mit dichtem, mineralischem Körper.

Klima/Terroir

Crémant de Loire wird vorwiegend in den Regionen Anjou, Saumur und Touraine hergestellt. Wegen der weit ausgedehnten geografischen Fläche ist die Vielfalt der Böden, Klimata und deshalb auch Rebsorten besonders groß.

Ausbau

Nach dem schonenden Pressen der Trauben erfolgt die Gärung in Edelstahl tanks bei kontrollierter Temperatur. Die zweite Gärung findet gemäß der *Methode traditionnelle* in der Flasche statt. Der Crémant reift mindestens 9 Monate auf der Hefe, bevor er durch das degorgieren von der Hefe getrennt wird.

Allgemeine Informationen

Die 1975 geschaffene Appellation umfasst die Gebiete Anjou, Saumur und Touraine. Fast alle in diesem Gebiet für die Stillweinerzeugung zugelassenen Trauben sind auch für die Crémantherstellung zugelassen, jedoch nicht Sauvignon Blanc. In der Praxis fällt der größte Teil auf Chenin Blanc, wodurch sich der Crémant de Loire von seinen Artgenossen, welche überwiegend aus Chardonnay und Pinot Noir hergestellt werden, abhebt. Das Niveau aller Hersteller ist durchweg sehr hoch und steigert sich stetig. Einige große und bekannte Champagnerhäuser haben sich schon mit Loire-Filialen hier niedergelassen.

