

Expertise 45356

VINCO
EXKLUSIV-IMPORT

01.10.2024

Crémant de Bourgogne Brut AOP

Jean Loron

Land	Frankreich
Anbaugebiet	Burgund
Lage	Bourgogne AOP
Klassifizierung	AOP (Appellation Origin Protégé)
Weingut	Jean Loron
Kategorie	Sekt-Weisswein
Geschmack	Brut
Rebsorte	Chardonnay
Ausbau	traditionelle Flaschengärung

Beschreibung Als Elegant feinperliger Cremant, hergestellt in traditioneller Flaschengärung sorgt er für prickelnde Momente voller frischer Fruchtaromen, feiner Mineralität und durch die lange Hefelagerung- 18 Monate - Noten von Brioche, ähnlich einem guten Champagner.

Temperatur 8-10°C

Foodpairing Feinperlig prickelnder Aperitif. Nicht nur zu festlichen Anlässen sondern auch zu Meeresfrüchten aller Art ein eleganter und hochwertiger Begleiter.

Info Jean Loron ist eines der ältesten und größten Weingüter im Süden Burgunds. Die Wurzeln reichen bis ins Jahr 1711 zurück als der junge Jean Loron seine ersten Weinberge an den steilen Hängen der Beaujolais-Hügel anlegte. Im Laufe der Jahre wurden seine Weine immer beliebter und er erwarb weitere Rebflächen in anderen Gemeinden Burgunds. Im Jahr 1900 wurden die Weine von Jean Loron erstmals in der renommierten Weinhandlung „Nicolas“ in Paris angeboten. Bis heute ist es die Philosophie des Weingutes, Weine zu erzeugen, die die Vielfalt und Besonderheiten jedes Terroirs widerspiegeln.

Jahrgang

Alkohol	12.5	% vol
Säure	5.65	g/l
Restsüße	5.7	g/l
Allergene	Enthält Sulfite	

Artikel 45356

Flascheninhalt 0.75 L

Fl. je Karton 6.0

Flaschen-EAN 3298660034085

