



Crémant d'Alsace Brut

CHF 24.50 | 10 cl = CHF 3.27

Un tipico Crémant d'Alsace di una categoria d'eccellenza. Nel calice brilla un colore giallo paglierino. Al naso sprigiona meravigliosa freschezza e profumi floreali. Al palato è piacevolmente secco e corposo, con una delicata soavità e un lungo finale.

Produttore Léon Beyer
Categoria Crémant
Paese Francia
Regione Alsazia
Classificazione AOC
Dimensioni della 75 cl

bottiglia

Gradazione alcolica 12.0 % Temperatura di 10° - 12°

degustazione

Invecchiamento 5 anni

Vitigni Pinot Blanc, Pinot Auxerrois

Informazioni sulle

allergie

Numero articolo 23660

Adatto a Risotto, Frutti di mare, Crostacei,

Contiene solfiti

Aperitivi, Piatti asiatici

Vinificazione

Metodo tradizionale.

Terroir

I vigneti di Eguisheim si trovano sulle pendici dei Vosgi, a sud-ovest di Colmar. Un microclima unico contribuisce alla notevole qualità dei vini prodotti. I terreni sono caratterizzati da argilla e calcare.

Storia









A Eguisheim, culla della viticoltura alsaziana, i Beyer sono viticoltori dal 1580. Nel 1867, Emile Beyer fondò la casa vinicola alsaziana, oggi gestita da Marc Beyer. Eguisheim è una spettacolare città del vino disposta in aloni concentrici - le sue strade circolari seguono il percorso di tre antiche linee di mura. Un luogo incantevole per un viaggio in Alsazia.

