

Bestheim Crémant d'Alsace Brut Héritage N.V



Lys strågul med fin mousse. Middels aromatisk, floral duft med innslag av grønne epler, sitrus, mandel og noe gjærbakst. Tørr, frisk stil med små elegante bobler. Fin konsentrasjon med et tydelig eplepreg og noe mandel. Frisk, behagelig avslutning.



51% Pinot Blanc, 25% Pinot Auxerrois, 16% Riesling og 8% Pinot Gris



Druer fra hovedsakelig Bennwir og Westhalten. Nøye selekterte druer, forsiktig pressing i pneumatisk presse hvor kun førstepressing brukes. Gjæring i temperaturkontrollerte ståltanker med blanding i begynnelsen av februar året etter innhøsting. De stopper den malolaktiske gjæringen for å ha en høy friskhet i vinen.



Vinen lagres i 18 måneder på bunnfallet før den degorgeres og tilsettes ca 9g/l med dosage.

kr

Alkohol: 12,0%

Vinmonopolet:

Basisutvalget, kat. 1

17064501

Produsent Bestheim	Type Musserende	Land Frankrike	District Alsace
Sukker (g/l) 9,3	Syre (g/l) 5,9	Volum 75 cl	Ant. i kart. 6