



CRÉMANT DE CLÉMENT SANS SOUFRE NV, CLEMMENT KLUR

Lavet på en blanding af Pinot Blanc og Pinot Auxerrois fra biodynamisk dyrkede marker. Vinstokkene er ca 40 år gamle og vokser på kalkholdig jordbund. Gæret på rustfrit stål uden tilsætning af gær og lagret sur lie i 18 måneder inden degorgering. Der er ikke tilsat svovl på noget tidspunkt i processen, så de sulfitter, der er i vinen stammer fra gæringen, hvor de udvikles helt naturligt.

Noter af grøn æble, citrus og kvæde med sekundære aromaer af fennikel og hvidkål. I munden er der en fin mousse, letkrydret frugt og en fin, balanceret eftersmag.

Velegnet som aperitif, men går fint til lettere retter som quiche, pizza, grøntsagsretter og mildere oste.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:

Frankrig

OMRÅDE:

Alsace

DRUETYPE:

LAGRING:

Stål

SERVERING:

10-12 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2017-2021

ALKOHOL:

12 %

VELEGNET TIL:

Fisk og skaldyr Fjerkræ