



## Crémant d'Alsace Giersberger brut

Cave de Ribeauvillé



Artikel Nr.	01140
Land	Frankreich
Herkunft	die berühmte geologische Verwerfung von Ribeauvillé
Rebsorte	Pinot Blanc (100 %)
Qualitätsbezeich.	AOP
Geschmack	brut
Trinktemperatur	6 - 8°C
Ausbau	Unter vollkommener Einhaltung der traditionellen Methode hergestellt, mit Lese von ganzen Trauben und 9-monatiger Verweildauer auf der Hefe.
Boden	eine große Vielfalt von ton-, kalk-, sandstein- und mergelhaltigen Sediment-Terroirs
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Die Kohlensäureblasen sind fein und zart, er hat eine reine Nase nach weißen Blumen und ist rassig im Mund mit lange anhaltendem Geschmack.
Über den Winzer	Die Cave de Ribeauvillé wurde 1895 von zahlreichen Winzern der Region gegründet und ist somit die älteste Winzervereinigung Frankreichs. Aufgrund seiner Lage im Zentrum der Weinstraße genießt Ribeauvillé viele Vorzüge. Das berühmte "Champ de failles" (Feld der Spalten) von Ribeauvillé hat zahlreiche wechselhafte Geländeformen von verschiedenartiger Bodenbeschaffenheit hervorgebracht. Dieses Mosaik aus überaus verschiedenen Parzellen mit einem unvergleichlichen mineralischem Reichtum hat den Anbau der verschiedensten Rebsorten begünstigt.