



## 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. |