

Domaine Leon Beyer Cremant d'Alsace Brut



PÄRITOLU

Prantsusmaa, Alsace

TOOTJA

LEON BEYER

VIINAMARJAD

Pinot Blanc, Pinot Auxerrois

- tuntud valged viinamarjasordid Alsace AC;
- viinamarjade osakaal veinis on aastakäiguti erinev.

VEIN

Puuviljase iseloomuga aromaadne kuiv vahuvein

- kahvatu kollane, ilusa peene mullijoaga;
- aroom mineraalselt puuviljane ja veidi floralane. Tunda puuvilju, virsikuid, küpseid sidruneid ja valgeid lilli. Aroomi lõppu lisandub veidi kummelit ja röstitud saia noote;
- maitse on puuviljane, kerge ja mahlaka tsitruselise happesusega. Järelmaitse on puuviljaselt sametine ja ühtlase taanduva happesusega;
- vein kääratakse roostevabast terasest vaatides 18 kraadi juures, teine fermentatsioon traditsionaalsel meetodil pudelis kestab 18 kuud.

VEINI SOOVITUS

Mereandide ja kalast eelroad, koorikloomad, linnulihast suupisted ja küpsetatud valged kalaroad.

SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatuna, 8 – 10 °C, vahuveiniklaasides

ALKOHOLISISALDUS

12 %

MAHT

0.75L / kasti 6

Aperitiiviks, igapäevaseks nautimiseks, kingituseks, vastuvõttudele.



7100040004983