

Bestheim Crémant d'Alsace Grand Prestige Brut 2019



Lys strågul farge, små elegante bobler. Aromatisk, noe floral duft med melne, røde epler, mandler, ristet brød og noe gærbaakt. Tørr, frisk syre, elegant mousse, fin fylde med en moden fruktkonsentrasjon, avsluttes med en lang, frisk ettersmak.



100% Pinot Blanc



Druer fra hovedsakelig vinmarker med kalkholdig jordsmonn. Forsiktig pressing i pneumatisk presse etterfulgt av gjæring i temperaturkontrollerte ståltanker.



Vinen lagres i 4 år på bunnfallet før den degorgeres og tilsettes en dosage på ca 7,5 g/l.

kr

Alkohol: 12,5%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

16981201

Produsent	Type	Land	District
Bestheim	Musserende	Frankrike	Alsace
Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
7,5	5,9	75 cl	6