

CRÉMANT SAINT-URBAIN BRUT RIESLING



Classificazione: Appellation Crémant D'Alsace Contrôlée

Zona di Produzione: Kintzheim Alsace

Uve: Riesling

Vinificazione: Pressatura soffice degli acini e fermentazione in vasche di acciaio inox.

Affinamento: Messo in bottiglia con l'aggiunta dei lieviti per la presa di spuma, fermentazione metodo champenois 18 mesi. Sboccatura con aggiunta della "liquer d'expédition" per ottenere un vino Brut.

Note di Degustazione: Si presenta con un bel color giallo paglierino carico con riflessi verdognoli e con una fragranza piena e pronunciata. I profumi ricordano il melone, la mela verde, pera, albicocca, con note erbacee, strutturalmente importante, spiccano sensazioni calde, morbide ed avvolgenti su un retrogusto piacevolmente fresco, sostenuto da una buona acidità.

Gradazione Alcolica: 12% vol.

Temperatura di Servizio: 6° C.

Abbinamenti: Vista la sua imponente struttura, accompagna egregiamente qualsiasi piatto a base di pesce in salsa, primi piatti e formaggi di media stagionatura. Ideale come aperitivo.