

# L'Aurélien - Crémant de Die - Bio

Domaine des Muttès · AOC Crémant de Die · Nördliches Rhôneetal, Frankreich



*Prickelnd, frisch, fruchtig und etwas runder als die Crémants aus dem Alsace.*

**Aromaprofil.** Frische Zitrusnoten und florale Aromen von weißen Blüten verbinden sich mit grünen Äpfeln und Birnen. Die feine Perlage und die angenehm milde Säure verleihen ihm Lebendigkeit und Eleganz. Der lange, mineralische Abgang spiegelt das Terroir wider. Trocken.

**Herstellung.** Die Trauben werden von Hand gelesen und nach der Méthode Traditionnelle verarbeitet. Die Gärung erfolgt zunächst im Tank, anschließend in der Flasche. Danach reift der Crémant 12 Monate auf der Hefe, um Frische, Tiefe und Eleganz zu entwickeln.

**Herkunft.** Aurel, nördliches Rhôneetal, Südfrankreich.

**Terroir.** Lehm- und Kalksteinböden verleihen dem Crémant seine feine Mineralität.

**Rebsorten.** 85 % Clairette, 15 % Aligoté.

**Nachhaltigkeit.** Biologisch zertifizierter Weinbau mit minimalem Einsatz von Kupfer und Schwefel.

**Besonderheit.** Weniger Säure als Crémants aus anderen Regionen, dadurch besonders harmonisch und zugänglich.

## Auf einen Blick

### JAHRGANG

NV

### REBSORTE

Clairette Blanche, Aligoté

### HERKUNFT

Nördliches Rhôneetal, Frankreich

### QUALITÄTSSTUFE

AOC Crémant de Die

### ALKOHOLGEHALT

11,5 % vol.

### TRINKTEMPERATUR

6 °C

### VERSCHLUSS

Sektkorken

### FÜLLMENGE

0,75 l

### ANBAU

Biologisch zertifizierter Weinbau

### PASST ZU

Apéro auf der Terrasse, Ziegenfrischkäse, Gegrillter Spargel, Quiche mit Lauch

