

La Colombe - Clairette de Die Tradition - Bio

Domaine des Muttes · AOC Clairette de Die · Nördliches Rhôneetal, Frankreich



Verführerisch duftender Schaumwein aus Südfrankreich mit harmonischer Süße und filigraner Perlage.

Aromaprofil. Ein intensiver Duft gelber Früchte wie Aprikose und Pfirsich prägt diese Cuvée. Am Gaumen wirkt der Wein leicht, charmant und frisch. Die feine Perlage und die natürliche Süße sorgen für einen harmonischen, prickelnden Genuss.

Herstellung. Produziert nach der Méthode Dioise Ancestrale. Die Trauben werden kalt vergoren, der Wein früh abgefüllt und in der Flasche weitervergoren. Dadurch bleibt natürliche Restsüße erhalten und die feine Perlage entsteht. Mindestens vier Monate Hefelager geben zusätzliche Frische und Lebendigkeit.

Terroir. Lehm und Kalkstein verleihen dem Wein eine feine Mineralität und elegante Finesse.

Nachhaltigkeit. Biologisch zertifizierter Weinbau mit mechanischer Unkrautpflege und sehr reduziertem Einsatz von Kupfer und Schwefel.

Auf einen Blick

JAHRGANG

2024

HERKUNFT

Nördliches Rhôneetal, Frankreich

ALKOHOLGEHALT

7,5 % vol.

VERSCHLUSS

Sektkorken

ANBAU

Biologisch zertifizierter Weinbau

REBSORTE

Muscat, Clairette

QUALITÄTSSTUFE

AOC Clairette de Die

TRINKTEMPERATUR

6 °C

FÜLLMENGE

0,75 l

PASST ZU

Obstsalat, Aprikosentarte, Sonntagsbrunch, Panna cotta mit Beeren

