

Crémant d'Alsace AC – Brut – Blanc *Cave de Bennwihr*

Im Jahr 1965 wurde Maison Heim, ein Weingut in Westhalten, gegründet. Das Familienunternehmen schloss sich mit der Cave de Westhalten und der Cave de Bennwihr zu einer modernen Genossenschaft zusammen und gründete 1997 die Marke BESTHEIM. Die Winzergenossenschaft ist der Meinung, dass das Terroir dieser Region ausschlaggebend für die Qualität der Weine und des Crémants d'Alsace ist. Eine technologisch fortschrittliche Anlage ermöglicht es ihnen, das Beste aus ihren Trauben zu machen. Das Weingut ist das Herzstück des Betriebes und hat sich im Laufe der Jahre stets weiterentwickelt, sodass auch in zukünftigen Generationen die Qualität aufrechterhalten werden kann.

Anbaugebiet:	Elsass
Rebsorte:	100 % Pinot Auxerrois
Alkohol:	12 % Vol.
Lagerdauer:	1 – 2 Jahre
Restzucker:	7,6 g/l
Säure:	3,7 ‰
Serviertemperatur:	7 – 9 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	3 225 820 045 377
Weinbereitung:	Traditionelle Flaschen- Gärmethode und mindestens 12 Monate dauernde Lager- und Reifezeit



Art.-Nr. 21050

Charakteristik:	Zart gelbe und leuchtende Farbe. Sehr feine Perlage, Aromen nach Pampelmuse, weissen Blüten und etwas Haselnuss. Am Gaumen eine zarte Fruchtigkeit, mit einem Hauch Säure für eine schöne Ausgewogenheit im Geschmack.
Passend zu:	Aperitif, Vorspeisen, Fischgerichten, Pizza und süßen Nachspeisen