# CRÉMANT DE BOURGOGNE. D'HEILLY. HUBERDEAU




Rezept: Küferweg, Seon - Foto: compactcook.com

## KURZ VORGESTELLT

Dieser nach der Champagner-Methode hergestellte Schaumwein ist klassisch und recht kräftig. Passt gut auch zu einer Vorspeise. Solche gute Crémants messen sich mit Champagnern!

## INFORMATIONEN

Der Crémant basiert auf den weissen Sorten Chardonnay und Aligoté und der roten Sorte Pinot noir. Kurz nach dem biologischen Säureabbau werden die Grundweine gemischt. Nach zehn Monaten Ausbau im Stahltank wird der Stillwein unter Beigabe von Hefe und Zucker in Flaschen gefüllt und durchläuft eine zweite Gärung, bei der sich auch Kohlensäure bildet. Nach weiteren neun Monaten werden die Flaschen kopfvoran in die sogenannten «pupitres» (Rüttelpulte) gesteckt und anschliessend täglich leicht gedreht, sodass sich die Hefe im Flaschenhals sammelt. Der Flüssigkeitsverlust beim Entfernen des Pfropfens wird mit einer Mischung aus biologischem Traubenkonzentrat und Crémant ausgeglichen.

## DATEN

Weingut: Pierre d'Heilly und Martine Huberdeau

Rebsorten: Chardonnay, Pinot noir und Aligoté

Trinkreife: kein Lagerwein

Passt zu: Apéro/Tapas, Vorspeisen, Fisch und Meeresfrüchte

Preis: CHF 25

Bezug: Küferweg, Seon