VOUVRAY BRUT. L’ÉCHAPPÉ BELLE. VINCENT CÂREME.



Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

An der Loire werden aus der Chenin blanc-Traube beste und preiswerte Alternativen zu einem Champagnier vinifiziert.

INFORMATIONEN

- Die Weisswein-Edeltraube Chenin blanc wird weltweit angebaut, in einer ähnlichen Grössenordnung wie Riesling. Schwerpunkt des Anbaus ist Südafrika.
- Seit 1999 bewirtschaften Tania und Vincent Carême ihre Reben nach natürlichen Grundsätzen, heute sind es 15 ha.
- Der in der Champagnier-Methode hergestellte, 'trockene' Schaumwein zeigt in der Nase Aromen von Zitrus- und weissen Früchten, im Gaumen eine feine Säure, an Aromen hier auch geröstete Mandeln und eine feine Hefe-Note.
- Dieser Vouvray drinkt sich nicht nur gut zum Aperitif, sondern ist auch ein hervorragender Essenwein. Das zu Gemüsegerichten oder einem Süsswasser-Fisch.
- Ein hervorragender Schaumwein mit einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis.

DATEN

Produzent: Tania und Vincent Carême, F-37210 Vernou sur Brenne

Rebsorte: Chenin blanc

Alkoholgehalt: 13%

Lagerfähigkeit: 7 Jahre

Bezug: cavesa.ch, CHF 18