

QUI CHASSE LA LUNE RÉCOLTE LE SOLEIL

BESTHEIM



CRÉMANT D'ALSACE BRUT PREMIUM Non-Vintage クレマン・ダルサス ブリュット・プレミアム ノン・ヴィンテージ

AUXERROIS 60%, PINOT BLANC 40%, Dosage 6g/L



SEC ————— DOUX



提供温度: 7° - 9°



熟成可能: 0 - 2年



瓶熟: 18ヶ月

贅沢な泡立ち

味わいのある泡とアロマの両方で、その繊細さが際立っています

アイデンティティ

最高のピノ・ブランとオーセロワの区画から作られたこのブリュット・プレミアムは、フィネスと寛大さを感じさせるキュヴェの中心部分のみで構成されています。このブリュット・プレミアムは、フィネスと寛大さを感じさせるために、キュヴェの中心部のみで構成されています。

ワインメイキング

手摘収穫。最上のヴィンテージのワインをマロラクティック発酵させずにステンレスタンクで醸造し、ボトル内の澱と共に、18ヶ月間熟成。コラージュ無。栽培面積 55ha、認証: IFS + HVE3 (100% 2021年) 樹齢 20年以上、石灰質土壌、度数 12.5%

ドサージュ

6g/Lのドサージュで、クレマンの真髄を表現しています。残糖度 8g/L。

ベストセラーワインです。スピリットを象徴する、フレッシュでフルーティなクレマン。キメ細かく、クリーミーな泡と豊かな果実味がエレガントに調和。トースティで爽やかなリンゴや洋梨、レモンピール、アプリコット、ヘーゼルナッツ、プリオッシュや甘いスパイス等の軽やかなノート。クリーミーで繊細、フレッシュでリッチな味わいと爽やかな酸。そして美しい余韻。とてもバランスが取れ、表情豊か。寿司や一般的な和食や中華料理、肉料理、シーフードマリネやトマト、クリーム、オイルソースの Pasta など幅広い料理と好相性。

BESTHEIM / ベストハイム
CREMANT D'ALSACE BRUT PREMIUM NV
クレマン・ダルサス ブリュット プレミアム
APPELLATION ALSACE CONTROLEE
JAN: 3225820068888

参考上代 ¥ 3,300- (税込)