



ESCAPADE



Organic, Escapade, Crémant de Loire Blanc Brut Escapade, Array, Effervescent Brut

AOP Crémant de Loire, Vallée de la Loire et Centre, Frankreich

Diese aus biologisch angebauten Trauben und mit einer starken Verpflichtung dem Tierschutz gegenüber hergestellte Cuvée zeugt von den Fortschritten unserer Weinbereitungstechniken, die heute eine Produktion mit Achtung vor jedem Lebewesen möglich machen.

LAGE

Die für diese Cuvée verwendeten Trauben werden von Rebstöcken aus dem Gebiet der Gemeinde Montreuil-Bellay, mitten im Weinbaugebiet Saumur, von Hand gelesen.

TERROIR

Das Terroir, auf dem unsere Rebstöcke gedeihen, weist Kreidekalk-Böden auf.

IM WEINBERG

Der Weinberg wird sorgfältig und äußerst genau bearbeitet, sodass die Ressourcen Wasser und Luft, die Umwelt und die Bodenqualität geschützt werden und die Biodiversität erhalten bleibt.

WEINHERSTELLUNG

Dank der manuellen Lese, der schonenden Pressung und der Gärung bei kühlen Temperaturen (8°C) bleiben die Aromen erhalten. Die zweite Gärung in der Flasche erfolgt nach Auswahl der besten Säfte nach der traditionellen Methode.

REIFE

Dank der Lagerung in unseren Tuffsteinkellern und der Mindestalterung über 12 Monate entwickelt sich in unseren Weinen eine unvergleichlich feine Perlage.

REBSORTE

Chenin ou chenin blanc 100%

SERVIEREN

Auf 8 bis 10°C gekühlt servieren.

VERKOSTUNG

Diese Cuvée offenbart zarte Aromen von Früchten mit gelbem Fruchtfleisch (saftige Birne, Pfirsich), Zitrusfrüchten und frischer Minze. Der Auftakt im Mund ist cremig, die anschließenden Perlen sorgen für Fülle. Langer Abgang auf Trockenfrüchte- und Lakritznoten. Das Kleid ist von goldgelber Farbe.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Diese Cuvée passt perfekt als Aperitif zu Verrinen mit Avocado, Zitrone und Sesam oder zum Dessert mit Apfeltarte (vegan) oder Mandelmilch-Panna Cotta auf Brombeercreme.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

Argent
Sakura Japan Women's Wine Awards

