



SAUTER

WIJNEN



Bernard Schneider Blanc de Noirs Crémant d'Alsace AOC

Kleur

Crispy, subtiele zalmroze kleur met een persistente en elegante mousse

Neus

Verkwikkende neus met aangename zuren. Subtiele fruittoets van jonge bosaardbeitjes, framboos, rabarber. Na wat walsen van het glas komen de brioche, gist en karamel tonen naar boven.

Smaak

Elegante, zachte mousse, waarbij subtiel weer het jonge rode fruit waarneembaar is. Fijne lange persistente afdronk met aangename zuren een klein zoetje in de finale.

Bodem

Alle wijnstokken worden bewerkt met respect voor de biologische cultuur, de wijnstok en het terroir, om het beste eruit te halen en om alle subtiliteit in elk wijn te krijgen. De wijngaard is verspreid over vlakke bodems (zand en alluvium) en op de zonnige hellingen van Ammerschwihl (graniet en kalksteen)

Vinificatie

De druiven worden handmatig geoogst. De wijn is gemaakt volgens de méthode traditionnelle, dus met tweede vergisting op de fles.

Culinair

Ideaal aperitief met kleine hapjes. Heerlijk bij rauw oesters, carpaccio coquilles. Bernard Schneider zelf zweert bij Poulet au Champagne. Probeer het ook eens met heerlijke brie de Meaux of jonge geitenkaas.

Druif/Druiven

100% Pinot Noir.

Bruikbaar

2023

Houdbaar

2026

Alcohol percentage

12,5%

Inhoud

0,75