



Art.-Nr.: 14406

DUMNACUS VIGNERONS - COLLECTION TRADITIONS SAUMUR BRUT

KATEGORIE	Neu im Sortiment
REBSORTEN	Chardonnay, Chenin Blanc, Grolleau
HERKUNFT	Frankreich
ANBAUREGION	Loire
QUALITÄTSSTUFE	Appellation d'Origine Protégée (AOP)
FLASCHEGRÖßE	0,750 l
TRINKTEMPERATUR	6-8
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	Chenin Blanc, Grolleau & Chardonnay

BODEN

Die Weinberge befinden sich auf Parzellen rund um das Gebiet von Saumur, auf den typischen Kalksteinböden (Tuffeau), die dieser Region ihre besondere Mineralität verleihen. Diese Böden sind ideal für den Anbau der Trauben, die zur Herstellung dieses eleganten Schaumweins verwendet werden.

BESCHREIBUNG

Der Saumur Brut besteht hauptsächlich aus Chenin, ergänzt durch Grolleau und Chardonnay. Die Trauben werden von Hand geerntet, um ihre Qualität zu bewahren. Die erste Gärung erfolgt in temperaturkontrollierten Edelstahltanks, gefolgt von einer zweiten Gärung in der Flasche, die über 12 Monate auf Holzplatten reift. Diese traditionelle Methode verleiht dem Wein seine feinen und eleganten Perlen.

Dieser Schaumwein zeigt sich in einem kristallklaren Farbton mit goldenen Reflexen. In der Nase entfalten sich zarte Aromen von weißen Früchten. Am Gaumen sorgt die zweite Gärung für ein elegantes und feines Mousseux, das den Wein besonders frisch und lebendig macht. Er eignet sich perfekt als Aperitif und entfaltet seine volle Eleganz in Kombination mit Fisch und Meeresfrüchten.

DUMNACUS VIGNERONS | FRANKREICH | LOIRE



Der Saumur AOC Brut ist ein perfekter Begleiter zu leichten und feinen Speisen wie Austern, Garnelen oder Jakobsmuscheln. Seine frische Säure und feine Perlage harmonieren auch hervorragend mit gegrilltem Fisch wie Dorade oder Zander. Zudem passt er wunderbar zu leichten Vorspeisen wie einem Ziegenkäse-Salat oder feinen Blätterteighäppchen.