

Vinoplevelser

Cremant de Bourgogne, 3/4 ltr.

Paul Delane, Paul Delane Blanc de Noirs



Paul Delaines Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs er en lidt usædvanlig Crémant de Bourgogne, da hoveddruen i vinen, som man næsten også kan udlede af navnet, er Pinot Noir og ikke den som oftest brugte hvide Chardonnay.

Dette giver en fyldig og imødekommende vin med lidt tungere toner af rugbrød og gær, ganske som man finder det i "den ægte vare".

Leverandør
Paul Delane

Land
Frankrig

Område
Bourgogne

Type/Farve
Champagne/
mousserende

Dyrkning
Traditionel

Serveringsforslag
Apéritif
Fjerkræ

Vinifikation
Traditionel vinificering
efter Méthode
Traditionelle, også
tidligere kendt som
Champagnemetoden.

Smagekommentarer
Duften har toner af gær
og brød med en finish af
citrus og lime. Smagen
har en god og fyldig
struktur samt en blød
mousse, hvilket gør den
meget imødekommende.

Alkohol
12,00%

Proptype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN