

Monmousseau Cuvée Ciselée Crémant de Loire Brut 75 cl 12%

Monmousseau Frankreich Loire 75 cl 12% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein eleganter Crémant de Loire mit feiner Perlage, frischen Aromen von weißen Blüten und Zitrusfrüchten sowie mineralischer Tiefe.

Servierempfehlung

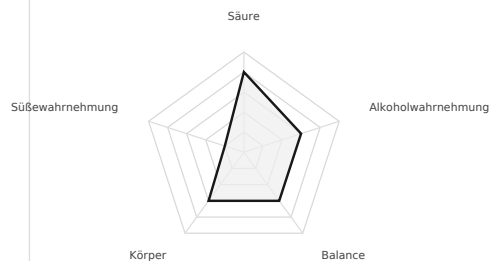
Gut gekühlt bei 6-8 °C servieren.

Passt zu

Passt hervorragend zu Meeresfrüchten, Fisch, leichten Vorspeisen oder mildem Käse.

Genussempfehlung

Ideal als Aperitif oder zu festlichen Anlässen.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Brillant
Klarheit	Brillant
Farbintensität	Blass
Perlage / Still	Stark perlend
Farbton	Zitronengelb

Struktur

Säure	Hoch
Alkoholwahrnehmung	Mittel
Balance	Ausgewogen
Körper	Mittel
Süßwahrnehmung	Trocken
Textur	Seidig

Stil und Charakter

Stil	Frisch, Fruchtbetont, Floral, Mineralisch, Elegant
------	---

Aromatik

Frucht	Aprikose, Quitte, Mandarine, Orange
--------	--

Abgang

Charakter	Frisch, Fruchtig, Mineralisch, Harmonisch
Länge	Lang

Schaumwein

Dosage	Herb
Mousse	Fein
Perlage	Fein
Herstellungsmethode	Traditionelle Flaschengärung

Vinifikation

Barrique	Kein Barrique-Ausbau
Flaschengärung	Traditionelle Flaschengärung
Hefelager	Hefelager in der Flasche
Holzausbau	Nicht im Holz ausgebaut

Servieren

Dekantieren	Nicht dekantieren
Glas	Schaumweintulpe
Serviertemperatur	Sehr kalt servieren

Begleitung

Speisenbegleitung **Aperitif,
Meeresfrüchte,
Ziegenkäse, Magerer
Fisch, Fruchtdesserts**

GTIN: 3160030351019

liquor-store.ch