

Geldermann Crémant Baden Rosé Brut

Geldermann Privatsektkellerei, Breisach am Rhein



Kategorie:	Schaumwein
Rebsorte:	Weißburgunder, Spätburgunder, Chardonnay, Pinot Meunier
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	lebendig, mit fester Struktur und nachhaltigem Abgang, brut
Alkohol:	13 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	eleganter Aperitif und idealer Begleiter zu Risottos oder Pastagerichten mit Frisch- oder Ziegenkäse
Verfügbare Formate:	0,75l

Charakteristik

Zart rosa mit rötlichen Reflexen – wie sommerliche Abendröte – funkelt unser Geldermann Crémant Baden Rosé Brut im Glas. Intensive Aromen von frischen Wald- und Erdbeeren werden von einer dezenten Holznote begleitet. Am Gaumen überzeugt die Rosé Brut Cuvée mit Ausdrucksstärke, getragen von lebendiger Perlage, fester Struktur und einem nachhaltigen Abgang.

Unser Crémant Baden Rosé Brut ist eine Hommage an unsere deutsch-französischen Wurzeln: Trauben aus unserer Heimat Baden treffen auf die französisch geprägte Kunst der Cuvée – Chardonnay, Spätburgunder, Weißburgunder und Pinot Meunier verschmelzen zu einem fruchtig-eleganten Genusslebnis.

Ausbau

Zur Herstellung eines Crémant müssen höchste Ansprüche erfüllt werden: Von der Auswahl der Trauben über die Ganztraubenpressung bis hin zur zwölfmonatigen Reifung bei traditioneller Flaschengärung – unser Crémant Baden Rosé Brut ist das Ergebnis höchster Handwerkskunst.

Die Sektellerei

Geldermann steht seit 1838 für deutsch-französische Sektkultur. Fasziniert von der französischen Landschaft und Lebensart gründen William Deutz und Peter Geldermann in dem Städtchen Ay die Kellerei Deutz & Geldermann. Im Jahre 1925 findet Deutz & Geldermann seinen endgültigen Standort im badischen Breisach, an dem nach der Teilung des Unternehmens 1995 die Sektellerei Geldermann bleibt, da der über 600 Jahre alte Keller unter dem Breisacher Münsterberg, der optimale Bedingungen für die Sektreife bietet.

www.geldermann.de

