

 **Liv Vincendeau**

# *Crémant de Loire Réserve*

## *"Zeitlos" Zéro Brut AOP*

 2018, 750 ml

 Frankreich, Loire

 Crémant

 9990009207

 Chenin Blanc

**Alkoholgehalt:** 12,50,0 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Miso-Auberginen vom Grill**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Jakobsmuscheln geröstet mit Grapefruit auf**

**Avocado-Mousse**

(Meeresfrüchte)

**Schweinebauch mit Kardamom, Fenchel und**

**Shiitake Pilzen**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 07.05.2022

Info zum Crémant:

Dieser Crémant ist ein 100prozentiger Chenin Blanc. Die Frucht stammt aus einem alten Weinberg mit grünem und violetter Schiefer, vulkanischem Gestein und Quarz. Ernte Anfang September 2018, Flaschenfüllung 11. Dezember 2018, Degorgement nach 39 Monaten Hefelager. Keine Dosage.

Farbe/Aussehen:

Funkelndes Goldgelb/breitgestreute, intensive und zugleich feine Perlage.

Nase:

Der 2018er Zeitlos Crémant de Loire Réserve ist bereits in der Nase wunderschön und voller Ausdruck, Aprikose, Weinbergpfirsich und Quitte treffen auf Wermut, Ingwer und Anis. Ein Schaumwein, der bereits in der Nase eine richtige Ansage macht, großartiger Auftakt.

Gaumen:

Am Gaumen packt er zu und flutet mit intensiver Mineralität, saftiger Frucht, salziger Anmutung, kraftvoller Struktur und betörender Kohlensäure. Was für eine Freude, was für ein grandioser Crémant. Bereits solo ein fulminanter Genuss. Und die Speisen, die ihn begleiten, dürfen voller Ausdruck sein, dann stellt sich das perfekte Umami-Gefühl ein.