

Code Rouge - Brut Éternel Blanc de Blancs



Artikelnummer	003657
Winzer	Gérard Bertrand
Land	Frankreich
Anbaugebiet	Südfrankreich
Appellation	Limoux AOP
Rebsorten	Chardonnay, Chenin Blanc, Mauzac

Beschreibung:

Farbe und Perlung: sehr blasses, nahezu kristallklares Hellgold mit feinsten Perlen

Duft: blumiges Bouquet mit Noten von frischen Früchten, Birnen und Zitrusfrüchten

Geschmack: auch am Gaumen sehr frisch, elegant und lebendig, mineralisch mit zarten Anklängen von Haselnuss, ein Crémant voller Finesse

Serviervorschlag:

als frischer Aperitif oder eleganter Begleiter von Salaten und leichten Vorspeisen, Meeresfrüchten, Sushi, Fisch oder Hühnchen (gegrillt, gebraten, an sahnigen Saucen), auch zu Ziegenkäse oder Brie und frischen Obstsalaten mit Basilikum

Alkoholgehalt	12.5
Restzucker	8.5
Flaschengröße	0,75l
Flaschenanzahl	6
Allergene	Sulfite

Weinbearbeitung

Alle Trauben werden bei optimaler Reife sorgfältig von Hand in kleine Lesekörbe gelesen, umgehend in die Kellerei gebracht und hier in pneumatischen Pressen sanft im Ganzen gepresst. Nur die feinen Moste der ersten Pressung werden zu Code Rouge weiter verarbeitet, dazu zunächst durch Kaltsedimentation sauber vorgeklärt und bei kontrollierten Temperaturen um die 18 °C vergoren. Je nach Jahrgang kann sich nun der biologische Säureabbau anschließen, bevor der Kellermeister die Weine der unterschiedlichen Rebsorten und Terroirs auswählt, seine Selektion zur Code Rouge- Cuvée vermählt und diese meist im Januar des auf die Lese folgenden Jahres zur Reife und Schaumweingärung, der prise de mousse, auf die Flaschen füllt. Mindestens 36 Monate reift Code Rouge in der Flasche (weit länger als die für einen Crémant vorgeschriebenen neun Monate!) und entfaltet so in aller Ruhe seine feine Perlage, sein elegantes Bouquet, seine Finesse am Gaumen.

Weinnotiz

Die Trauben für Code Rouge stammen ausschließlich aus Terroirs mit dem maritimen Klima von Limoux. Code Rouge ist eine Ode an die Exzellenz, eine

Hommage an den ersten Schaumwein der Welt, den die Mönche der Abtei von Saint-Hilaire, nahe Limoux bereits im 16. Jahrhundert erfanden. Anders als diese durch Erstgärung erzeugte Blanquette de Limoux, bereitet Gérard Bertrand seinen Code Rouge als Crémant de Limoux nach der traditionellen Methode mit Zweitgärung auf der Flasche. Als Blanc de blancs aus den weißen Rebsorten Chardonnay, Chenin blanc und Mauzac bereitet verkörpert dieser Wein randvoll Eleganz und Finesse das Terroir, das ihn hervorbrachte. Code Rouge besitzt alle klassischen Merkmale eines Gérard Bertrand Weines: die sinnbildliche rote Farbe der Flasche und das Alpha und Omega, als Symbole des endlosen Kreislaufs der Natur, die den Winzer zu seinem Namen inspirierten: Brut Éternel (dt. ewig).

Inverkehrbringer:	Gérard Bertrand 11100 Narbonne Frankreich
EAN-Code	3514123102802
EAN-Code Karton	3514123303759