



## ANDRÉ DELORME, Rully

Im Jahre 1942 gründete André Delorme sein Handelshaus im Herzen Burgund im Dörfchen Rully an der Côte Chalonais. Schnell stieg das Haus zu einem renommierten Erzeuger von Weinen aus großen Lagen der Côte Chalonais auf, mit einem besonderen Augenmerk auf den Schaumweinen. Die Crémants de Bourgogne haben längst eine Klasse, die an Champagner heranreicht. Die Familie Piffaut, die seit mehr als 200 Jahren ihre Wurzeln in der Weinwelt des Burgund hat und weitere namhafte Güter und Erzeuger im Burgund besitzt oder leitet (Château Saint-Aubin, Veuve Ambal, Prosper Maufoux) übernahm im Jahr 2005 André Delorme. Mit Nadine Gublin hat die Familie Piffaut eine berühmte und hochtalentierete Önologin engagiert, die zusammen mit Mathieu Joblot die Weinerzeugung verantwortet.




## Crémant de Bourgogne Terroirs Minéraux

Crémants sind hochwertige Schaumweine, die im traditionellen Verfahren wie ein Champagner mit Flaschengärung und Reifung auf der Hefe erzeugt werden. Eine besondere Stellung genießen die Crémants aus Burgund, da sie überwiegend aus den gleichen Rebsorten wie Champagner erzeugt werden.

Der Crémant de Bourgogne von André Delorme wird aus den Sorten Chardonnay, Pinot Noir und kleinen Anteilen Aligoté und Gamay erzeugt. Nur die Moste der ersten Pressung werden im Edelstahl vergoren. Nach der Flaschengärung reifen die Weine dann 18 Monate in der Flasche. Der Crémant Terroirs Minéraux zeigt eine sehr feine Perlage. Im Bukett zeigt er Noten von gelbem Apfel, Zitrus und Brioche. Am Gaumen begeistert die ultrafeine Perlage, die sanft die Fruchtaromen umspielt. Erfrischend und klar, mit deutlicher mineralischer Prägung kommt er einem Champagner schon recht nahe. Betont nuanciertes, komplexes und langes Finale.



<b>Weinsorte:</b>	
<b>Trinken bis:</b>	<b>2027</b>
<b>Inhalt:</b>	<b>0,75 L</b>
<b>Passt zu:</b>	