



## 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, Prsoper 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 Rosé

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 Pinot Noir, Chardonnay und kleinen Anteilen Aligoté und Gamay erzeugt. Nur die feinen Moste der ersten Pressung werden im Edelstahl vergoren. Nach der Flaschengärung reifen die Crémants dann 12 bis 15 Monate in der Flasche. Der Crémant rosé Brut ist sehr fruchtbetont. Er glänzt mit Eleganz und Frische, seine sehr feine Mousse streichelt den Gaumen, das delikate Finish endet lang mit deutlich mineralischer Prägung. Köstlich als Aperitif oder zu Desserts.



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