



Naam	Crémant d'Alsace
Artikelnummer	3500
Type	mousserend
Land	Frankrijk
Regio	Alsace
Producent	Kuhlmann-Platz
Druivenras(sen)	Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Auxerrois
Houdbaarheid	1 - 2 jaar
Serveertemperatuur	8 - 10° C
Verpakkingseenheid	6
Wijnstijl	Mousserend droog – toast, fris
Proefnotitie	Elegante crémant d'Alsace met nuances van brioche en witte bloemen; open smaak met voldoende frisheid en structuur. Elegante afdrank met nuances van vers gebakken brood en brioche.

Wijn en gerecht

Bijzondere vermelding: Guide Hachette 2010 (1 etoile), Grand Guide des Vins de France Bettane & Desseauve 2010 14/20 punten, Guide des Meilleurs Vins à petit prix de la Revue du Vin de France 2010, 15,5/20 punten, Gault Millau: 87 punten.

Sushi van zalm Elzasser wijze, crostini met makreel en peperoni grigliati, salade voorjaarsgroenten en gerookte kip.

<http://www.smaakexperience.com/recepten/visrecepten/Sushi-van-zalm-Elzasser-wijze.html>

<http://www.smaakexperience.com/recepten/visrecepten/crostini-met-makreel-en-peperoni-grigliati.html>

<http://www.smaakexperience.com/recepten/Voorjaarsrecepten/salade-van-voorjaarsgroenten-en-gerookte-kip.html>