

Le Crémant de Turcaud Blanc 2024



Der Crémant de Turcaud wird nach der traditionellen Methode hergestellt. Intensive Aromen, mit zarten Noten von Zitrusfrüchten und Orangenblüten. Der Gaumen ist lecker, der Schaum ist lang anhaltend. Der Crémant de Turcaud gewann die Goldmedaille beim Concours Général Agricole de Paris 2025. Eine besondere Auszeichnung ist die erstmalige Aufnahme in den Guide Hachette des Vins 2025.

Trauben und Weinbereitung

85% Sémillon und 15% Sauvignon Gris Die Trauben werden ausschließlich von Hand in kleine Kisten gelesen. Der Wein wird nach der traditionellen Methode hergestellt, die für Crémant Champagne verwendet wird.

Farbe

Brillantes, helles Gelb mit grünen Reflexen.

Nase

Sehr intensive Nase mit blumigen (Orangenblüte) und zitrusartigen Aromen.

Gaumen

Kleine Blasen – zarte, frische, fruchtige Nuancen – reichhaltige Textur mit vollem, langem Nachgeschmack.

Verkostungstipps

Am besten gekühlt zu Fisch- und Meeresfrüchtegerichten, Käse und Desserts wie Biskuitkuchen und Schokoladenkuchen.