



Liv Vincendeau

Bulles de Liv, Crémant de Loire Gold, Extra Brut AOP



2022, 750 ml



Frankreich, Loire



Crémant



9990009214



Chenin Blanc

Alkoholgehalt:

12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

1. Austern mit Apfel und Seetang (Meeresfrüchte)
2. Gegrillter Lauch mit Ziegenfrischkäse (vegetarisch)
3. Burrata mit Korianderkörnern, Orangen und Fenchel (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 17.12.2024

Informationen zum Wein

Dieser *Crémant* ist ein 100%iger Chenin Blanc von Liv Vincendeau. Die demeter-zertifizierten Trauben stammen aus einem alten Weinberg mit grünem und violetter Schiefer, Vulkangestein und Quarz. Die Trauben wurden Anfang September 2022 geerntet. Nach der Ganztraubenpressung und der spontanen Gärung wurde der Chenin Blanc trocken vergoren und am 31. Januar 2023 zur zweiten Gärung in Flaschen abgefüllt. Nach 18 Monaten wurde der Crémant degorgiert.

Farbe

helles Strohgelb mit lebhafter Perlage

Geruch

Der *Bulles de Liv* ist ein Crémant de Loire, der genau dem entspricht, was ein reinsortiger Chenin Blanc-Schaumwein bieten sollte. Er bietet eine elegante Frucht und deutliche Noten von Patisserie, ist, ausdrucksstark, saftig, erinnert an Zitrusfrüchte und Birnen, an Lemoncurd, pain suisse und etwas Vanille.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Crémant de Loire Gold* frisch und druckvoll, trocken und knackig, gleichzeitig saftig und hellfruchtig mit wiederum vor allem zitrischen Noten und etwas Kernobst, einem Hauch von Mandelcrème, vor allem aber auch kreidigen Noten. Der Crémant besitzt eine geschliffene Textur und eine lebendige, mittelfeine Perlage, genau so, wie es nach 14 Monaten Reifezeit auf der Flasche sein sollte. In dieser Preisklasse ist das meiner Ansicht nach mittlerweile *benchmark*.