

# François Mikulski



## Crémant de Bourgogne

Unser Crémant wird von unserem Experten für Champagner auf der Grundlage verschiedener Rebsorten hergestellt: 50% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 15% Aligoté.

### Traditionelle Verarbeitung zu Wein

Die mit der Hand in kleine Kästen mit Löchern gepflückten Beeren bleiben ganz und unversehrt, um die unterschiedlichen Eigenschaften des Safts je nach Größe und Sorte nutzen zu können und das Risiko der Oxidation zu senken.

Sie werden in einem pneumatischen Kelter gepresst, wobei das folgende Verhältnis gilt: Aus 150 kg Beeren dürfen höchstens 100 Liter Flüssigkeit gewonnen werden. Nach einer natürlichen Vorklärung von etwa 24 Stunden gärt der Saft in rostfreien Behältern.

Nach erfolgter Gärung wird der Wein in verkapselte Flaschen abgefüllt, wobei ein Gemisch aus Zucker und Hefe zugesetzt wird. Die Flaschen liegen für die 2. Gärung mindestens 18 Monate lang bei einer Temperatur zwischen 12°C und 15°C auf Latten, damit sich der Schaum bildet.

Anschließend werden sie auf den Kopf gestellt und auf Gyropaletten gerüttelt, damit die Ablagerungen der Hefe in den Hals gelangen und später beim Degorgieren verschwinden.

Vor dem endgültigen Verkorken wird eine Versanddosage hinzugefügt, um einen trockenen Crémant zu erhalten.

### Service

Zwischen 6°C und 8°C, für 30 min in einen Eiskübel geben. Anschließend in das leicht geneigte Glas einschenken, damit Aromen und Feinheit der Bläschen besser erhalten bleiben.