

Andre Stentz

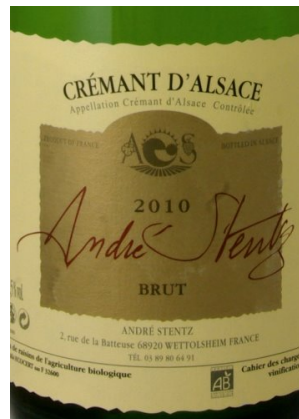
Grands Vins d'Alsace en culture bio depuis 1984

Begleitblatt Wein

Andre Stentz



www.genuss7.de



Andre Stentz Cremant d'Alsace AOC

Die Weine von André Stentz sind für Ihre Feinheit und Eleganz bekannt. Dies beginnt schon bei den Gutsweinen und zieht sich bis zu den Spitzenweinen. Der Cremant d'Alsace wurde aus den Rebsorten Pinot Blanc, Pinot Gris und Chardonnay erzeugt. Er ist feifruchtig, ausgewogen, mineralisch, saftig und lange nachhallend.

Land	Frankreich
Region	Elsass
Rebsorte	Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Gris
Geschmack	trocken
Monate im Barrquie	
Alkoholgehalt	12.5
Säure (Gramm)	6.2
Restzucker (Gramm)	9.8
Verschlussart	Kork
empf. Trinktemperatur	8-12
Füllmenge	0.75
Speisen	Austern



Andre Stentz - Frankreich - Elsass



Das Weingut Stentz wurde 1674 gegründet und befindet sich in Wettolsheim, ca. 5 Kilometer südöstlich von Colmar. Seit 1984 produziert André Stentz nun schon nach ökologischen Richtlinien und legt viel Wert auf den Ausdruck des Terroirs. Er hat ein Händchen für die Aromenvielfalt Elsässer Weine und schafft bei aller Aromenkonzentration auch die Eleganz und Feinheit in seinen Weinen zu vereinen. Er lässt den Rebsorten neben einem schön herausgearbeiteten Sortencharakter genügend Frische und Verspieltheit, so dass seine Weine nicht nur zum Verkosten sondern auch zum Trinken einladen.

Weitere Weine von Andre Stentz finden Sie auf www.genuss7.de