



Marquis Louis Philippe

Comte de Sigold

“Méthode Traditionnelle”

De Côtes de Remich is gelegen langs de Luxemburgse Moezelvallei.

Druivensoorten : Pinot Blanc en Riesling.

Méthode Traditionnelle.

De druiven worden direct na de oogst geperst. Het sap wordt vergist op staal en eenmaal gebotteld gedurende een periode van 18 maanden – bij een temperatuur van 12 graden Celsius – in de kelders gerijpt.

Vervolgens schieten de wijnmakers het depot tijdens het dégorgement uit de flessenhals om het verloren beetje wijn weer aan te kunnen vullen met een beetje liqueur d’expédition voor de tweede gisting op gesloten fles.

Resultaat: Een mooi uitgebalanceerde, droge, fruitige wijn

De zeer fijne, lang aanhoudende belletjes zijn zacht en romig in de mond.

Met een zuivere, opwekkend frisse structuur met heerlijke geur en smaak van groene appel, peer en citrusfruit.

Het verfijnd en elegant karakter van deze wijn is ook gedeeltelijk te danken aan de bodemstructuur waarin de wijnstokken geplant zijn: een dunne laag kiezel (finesse) en leisteen (body).

Zeer goede prijs-kwaliteitverhouding.

Gerechten: Aperitief, recepties, vis of witvleesgerechten...

