

Bestheim Cremant d'Alsace Rose

Вино Бестхайм Креман д'Эльзас Розе, игристое розовое брют

Страна: Франция

Регион: Эльзас

Производитель: Bestheim

Сортовой состав: Пино Нуар

Выдержка: 15 месяцев на дрожжевом осадке

Особенность: ручной сбор винограда

Крепость: 12,5%об.

Цвет: ярко-лососевый

Аромат: раскрывается нотами малины, клубники, черешни, шелковицы, грейпфрута, персика, розовых цветов и минералов.

Вкус: живой, округлый, элегантный, гармоничный, с оттенками клубники, вишни и малины в долгом, свежем послевкусии.

Температура подачи: 8-10°C

Гастрономия: выступает в качестве аперитива, а также в паре с легкими закусками, морепродуктами и ягодными десертами.

Бренд Bestheim был создан в 1997 году, хотя корни компании уходят в 1765 год, когда на землях Вестальтен был основан торговый дом Хейма, вместе с торговлей начавший производить собственные вина.

Каждая эльзасская деревня богата историей виноделия, которая не всегда была безоблачной. Будучи расположенной на стыке интересов больших держав, эта область только в XX перенесла две опустошительные войны, после которых приходилось практически с нуля восстанавливать виноградники, после полных разрушений.

Об эльзасских виноградниках говорят, что это настоящая мозаика почв – доломит, гранит, суглинок, известняк, песчаник, сланцы – все это палитра, дающая практически неограниченные возможности для экспериментов и для селекции винограда. Традиционные сорта, через несколько лет работы с ними, дают новые букеты вкусов и ароматов.

Сегодня Bestheim объединяет наследие нескольких семей виноделов, которые из поколения в поколение передавали свои опыт и знания искусства купажа. Как винодельня, в отличие от многих других, начавшая свой путь в последние десятилетия, дом Bestheim стартовал вооруженный самым современным оборудованием и технологиями. Путем регулярных инвестиций компания идет в ногу со временем, при этом стараясь сочетать традиции и современность. Приобретение самых современных средств производства, позволяет винодельне максимально повышать качество домашнего винограда, сула, вина и игристых вин. На протяжении многих лет каждое из этих вложений позволяло гарантировать оптимальное качество на каждом этапе производства: от ручного сбора винограда и гребне-отделения, до процессов винификации, фильтрации, выдержки и упаковки. Чаны из нержавеющей стали позволяют оптимизировать мойку, полуподземные помещения со строго регулируемой температурой, благоприятный дневной свет, станция предварительной очистки сточных вод, фотоэлектрические панели, оптимизированное управление потоком, утилизация наших отходов - все разработано для того, чтоб гарантировать оптимальное качество продукции дома Bestheim.

