

DRINKS.

Abrau-Durso Victor Dravigny Brut White PGI 2016 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	409334
Alkoholgehalt	12%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Russland
Region	Krasnodar am Schwarzen Meer
Abfüller	Abrau-Durso CJSC, 19 Promyshlennaya St., Abrau-Durso, Novorossiysk, Krasnodar Territory, 353995, Russia
Marke	Abrau Durso
Typ	Schaumwein
Allergene	Enthält: Sulfite
Degustationsnotiz	Im Glas ein schönes helles Gelb mit langanhaltender Perlage. In der Nase ein subtiles und zartes Bouquet mit Aromen von weissen Blüten, Pfirsichen, Aprikosen und Birnen, gefolgt von Brioche und Butter.
Verkehrsbezeichnung	Schaumwein
Details	Chardonnay, Riesling, Pinot Blanc
Ehrungen	Decanter 2019 — BronseIWSC 2019 — BronseDecanter 2018 — BronseDecanter 2017 — SilverIWSC 2017 — Silver
Etikette	klassisch



Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2016
Passend zu	Apéro, Fisch & Meeresfrüchte, Weisses Fleisch

Beschreibung

Abrau-Durso ist ein berühmtes Weingut in Russland mit einer über 150 jährigen Geschichte, es wurde im Jahre 1870 von Kaiser Alexander II. gegründet. Der erste Landwirt des Weinguts war Fedor Geyduk, der vorschlug, Weinberge am malerischen Abrau-See anzulegen und dort beliebte internationale Rebsorten anzupflanzen. Von 1877 bis 1896 produzierte das Weingut ausschliesslich Weine. Die erste Produktion von Schaumweinen, die in Felsentunneln von Abrau-Durso gereift sind, wurde 1896 ausgegeben. Heute werden die Schaumweine im Unternehmen nach zwei Methoden von französischen und russischen Önologen hergestellt, der klassischen Methode und der Charmat-Methode. Über die Schaumweine hinaus, produziert die Abrau-Durso Group auch Stillweine, Apfelwein, Spirituosen, alkoholfreie Schaumgetränke und artesisches Wasser. Die "Victor Dravigny" Kollektion ist die einzige Signature-Kollektion aus dem Hause Abrau-Durso, sie wurde nach dem grossen französischen Champagnerhersteller Victor Dravigny benannt. Dieser 1905 wurde zum Chef-Önologen des Abrau-Durso-Anwesens ernannt und er war es, der die klassische Sektherstellungsmethode perfektionierte. Unter seiner Leitung wurde Abrau-Durso Lieferant des königlichen Hofes von Nikolaus II. Victor Dravigny Schaumweine werden unter Verwendung der klassischen Nachgärung in Flaschen hergestellt und für mehr als 9 Monate in den Felsentunneln des Unternehmens gereift. Der Brut White ist ein vielseitiger Schaumwein, der als Aperitif serviert werden kann, oder als Begleiter zu Fisch und weissem Geflügel.