



GRANDE CUVÉE 1531 CRÉMANT MG

SKU: 12468



Titel	Crémant de Limoux AC
Name	Grande Cuvée 1531 Crémant
Rebsorte	55% Chardonnay, 35% Chenin Blanc, 10% Mauzac
Boden	Kalkreiche Steinböden
Weinbereitung	Handlese. Nur die erste Pressung wird verwendet. 2 Jahre Reifung in der Flasche.
Beschreibung	Glänzende, hellgelbe Farbe. Feines und elegantes Mousseux. Sehr dezent, fruchtig und frisch in Nase und Mund.
Trinkreife	Jetzt
Säure	6,00 g/l
Gesamtalkohol	12,20 %Vol
Zucker	10,00 g/l
Hinweis auf Allergene	enthält Sulfite
Empfehlung	Als Aperitif oder zu exotischen Speisen.
Trinktemperatur	5 °C bis 7 °C



Langtext

Crémant de Limoux „Grande Cuvée 1531“ Wenn der Himmel mal wieder ein paar Tränen vergießt, können nur feine Perlen unsere Stimmung aufhellen: zum Beispiel unser „Lieblings-Crémant, der Crémant de Limoux „Grande Cuvée 1531“ des Winzervereins Aimery. Seit vielen Jahren lehrt er die arrivierten Champagner das Fürchten. Unsere Verkostungsnotizen: Bei feinem Duft von Akazienblüten in der Nase schmeichelt er am Gaumen mit seiner cremigen Art und weckt mit seiner eleganten Frucht die Lust aufs nächste Glas. Damit wirkt die Flaschengärung aufs Gemüt wie ein Märztag mit 21 Grad und Sonne satt.