



Aimery Grande Cuvée 1531 Crémant de Limoux Blanc Brut Réserve

Sekt / Schaumwein / Champagner - Frankreich

Ein Crémant auf Champagnerniveau.

0,75 Liter - Vol 12,5%

Enthält Sulfite

€ 19,93 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 14,95

Artikel: Aimery Grande Cuvée 1531 Crémant de Limoux Blanc Brut Réserve

Land: Frankreich

Region: Languedoc - Roussillon

Kategorie: Schaumwein, trocken

Klassifizierung: AOP

Erzeuger: Sieur d'Arques

Rebsorte: 70% Chardonnay, 20% Chenin blanc, 10% Mauzac

Alkohol: 12,5%

Charakteristik: 18 Monate Hefelagerung und eine mehrmonatige Flaschenlagerung.

In der Farbe ein hellgelb mit grünlichen Reflexen, feine, lang anhaltende Perlage. Ein feines Mousseux und das Alterungspotenzial machen ihn zu einer echten Réserve. Delikate Aromen wie Birne, Pfirsich, Toast und Butter.

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

SIEUR D'ARQUES hat langjährige Erfahrung mit der Herstellung von Schaumweinen, denn der verbriefte Ort der ersten Versenkung eines Weins ist die Abtei von St. Hilaire, nahe bei Limoux. Im Jahre 1531 erfreuten sich die dortigen Mönche an der per Zufall entdeckten „Blanquette de Limoux“ und in dem Crémant „Grande Cuvée 1531“ findet man einen der feinsten Crémants Frankreichs.

Weinbeschreibung:

Die Weinberge um Limoux für die Produktion der Crémants wurden älter und es stellte sich heraus, dass in bestimmten Parzellen besonders gute Traubenqualitäten reifen. Für die Winzer von SIEUR D'ARQUES Grund genug zur Erzeugung des Crémant 1531 Réserve, der aus mehrheitlich Chardonnay, etwas Chenin Blanc und Mauzac dieser älteren Lagen assembliert wird.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Aimery Sieur d'Arques

Anschrift: Av de Carcassonne 11300 LIMOUX

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 19.12.2023