



Aimery Grande Cuvée 1531 Crémant de Limoux Blanc Demi-Sec

Sekt / Schaumwein / Champagner - Frankreich

Ein delikater Demi-Sec, balanciert mit apartem Säurespiel.

0,75 Liter - Vol 12,5%

Enthält Sulfite

€ 16,67 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 12,50

Artikel: Aimery Grande Cuvée 1531 Crémant de Limoux Blanc Demi-Sec

Land: Frankreich

Region: Languedoc - Roussillon

Kategorie: Schaumwein, halbtrocken

Klassifizierung: AOC

Erzeuger: Sieur d'Arques

Rebsorte: 55% Chardonnay, 30% Chenin, 15% Pinot Noir

Alkohol: 12,5%

Restzucker: 41 g/l

Säure: 6,7 g/l

Charakteristik: Blassgelbe, grün gesprenkelte Farbe im Glas. Feines, lang anhaltendes Mousseux. Die frische und delikate Nase wird dominiert von Aromen von Zitrone und weißen Blüten. Am Gaumen ist er zunächst cremig, dann zeigt er eine üppige Frische, die von kandierter Zitrone und getrockneten Früchten unterstrichen wird. Ein wunderbar weicher und delikater Demi-Sec, balanciert mit apartem Säurespiel.

Besonderheit: Der Crémant entsteht nach der Méthode Champenoise und lagert mindestens 12 Monate auf der Hefe.

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Serviervorschläge: Perfekt als Apéro oder zum Dessert und für alle die, die es etwas süßer mögen.

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.

Weinbereitung und Reifung

Die Trauben werden von Hand als ganze Trauben und bei perfekter Reife geerntet. Sie werden in einer pneumatischen Presse gepresst, was zur Erhaltung der Qualität der Früchte dient. Die erste alkoholische Gärung findet in Edelstahl tanks bei einer niedrigen, kontrollierten Temperatur von 16°C statt, um den Ausdruck der Primäraromen zu fördern. Die zweite Gärung, während der die Blasenbildung, das Sprudeln entsteht, erfolgt mindestens 12 Monate in der Flasche in temperaturkontrollierten Kellern.

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: 27.02.2024