



## Domaine Delmas Pierrot

Crémant de Limoux AOP

Pierrot, Baptiste Delmas' Crémant de Limoux bringt Chardonnay, Chenin Blanc und Pinot Noir gemeinsam in Schwung.

**Artikelnummer** 6404.23  
**Weingut** EURL DELMASBernhard Delmas  
**Region** Limoux  
**Jahrgang** 2020

**Degustationsnotiz**  
Helles, leuchtendes Gelb; Bukett nach Zitrusfrüchten wie Ananas, Noten von Brioche und Kräutern; frischer Auftakt, am Gaumen aromatisch und saftig, schöne Mousse von mittlerer Persistenz, elegante Struktur, schöner Schmelz; harmonischer Abgang  
*Emil Hauser, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Chardonnay (70%)  
Chenin Blanc (15%)  
Pinot Noir (15%)

**Speisenvorschläge**  
Aperitif, gedünsteter Süßwasserfisch, im Wok zubereitetes Geflügel und Gemüse, kleine Häppchen mit Oliven

**Lagern** Bis mindestens 2026 lagerfähig

**Genusstipp** Optimaler Genuss bei 6-8 °C

**Verschluss** Naturkork

**Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

**Delinat-Zertifizierung**  
1 Schnecke

**Analysedaten**

Alkohol	12.5%
Freie SO2	0 mg/l
Gesamte SO2	74 mg/l
Flüchtige Säure	0.10 g/l
Gesamtsäure	6.2 g/l
pH-Wert	3.15
Restzucker	2.9 g/l
Analysedatum	11.05.2023

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: FR-BIO-01  
Herkunft: FR  
Abfüller:  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/6404.23](http://www.delinat.com/6404.23)

