



Delmas Cuvée Audace, Brut Nature

Crémant de Limoux AOP 2010

Ein Schaumwein mit Klasse: überaus reich im Bukett, voller Finessen am Gaumen!

Artikelnummer 6424.15
Weingut EURL DELMASBernhard
Delmas
Region Limoux
Jahrgang 2010

Degustationsnotiz
Hell leuchtendes Gelb; Bukett nach Zitrusfrüchten, Noten von Muskat, Apfelblüten und Gebäck; frischer, knackiger Auftakt, üppige, feinperlige Mousse, vielschichtige, komplexe Struktur, fein anklingende Mineralität, langer Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker

Rebsorten
Chardonnay (60%)
Pinot Noir (15%)
Chenin Blanc (15%)
Mauzac (10%)

Speisenvorschläge
Zanderfilet an Bärlauch-Buttersauce, gebratene Geflügelbrust an Morchelsahne-Sauce, Lachsschnitte mit grünen Spargeln, eingelegte Dörripflaumen mit Zimt-Vanille-Eis, Aperitif

Lagern Bis mindestens 2016
lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei
8-10 °C

Verschluss Naturkork

Vegan ohne tierische
Inhaltsstoffe hergestellt

Delinat-Zertifizierung
1 Schnecke

Analysedaten
Alkohol 12.5%
Freie SO2 8 mg/l
Gesamte SO2 67 mg/l
Flüchtige Säure 0.47 g/l
Gesamtsäure 7.1 g/l
pH-Wert 3.10
Restzucker 5.1 g/l
Analysedatum 20.11.2014

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/6424.15

