Delmas Cuvée Mémoire, Brut Nature

Blanquette de Limoux AOP 2011

Kraftvoll und edel wie ein Jahrgangs-Champagner.

Artikelnummer	6431.16
Weingut	EURL DELMASBernhard Delmas
Region	Limoux
Jahrgang	2011

Degustationsnotiz

Hell leuchtendes Gelb; Bukett nach Zitrusfrüchten und gedörrten Äpfeln, Noten von Madarinen, Gebäck und Flieder; frischer Auftakt, saftig und aromatisch am Gaumen, feinperlige, kräftige Mousse
Emil Hauser, Weinakademiker

Rebsorten

Mauzac (90%)
Chardonnay (5%)
Chenin Blanc (5%)

Speisenvorschläge

Zanderfilet an Bärlauch-Buttersauce, gebratene Geflügelbrust an Morchelsahne-Sauce, Buchweizenomelette mit Forelle, eingelegte Dörrpflaumen mit Zimt-Vanille-Eis, Aperitif

Lagern	Bis mindestens 2018 lagerfähig
Genusstipp	Optimaler Genuss bei 8-10 °C
Verschluss	Naturkork
Vegan	ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

Delinat-Zertifizierung

1 Schnecke

BIO-GARANTIE DELINAT

Analysedaten

Alkohol	12.5%
Freie SO2	6 mg/l
Gesamte SO2	79 mg/l
Flüchtige Säure	0.28 g/l
Gesamtsäure	8.6 g/l
pH-Wert	2.89
Restzucker	0.7 g/l
Analysedatum	22.02.2016

Gesetzliche Angaben

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

Weitere Informationen

www.delinat.com/6431.16