



## Delmas Cuvée des Sacres Brut

Crémant de Limoux AC 2011

Produktionsmethode und hoher Chardonnay-Anteil erinnern bei diesem Crémant an das grosse Vorbild aus der Champagne.

**Artikelnummer** 6700.16

**Weingut** EURL DELMAS Bernhard  
Delmas

**Region** Limoux

**Jahrgang** 2011

### **Degustationsnotiz**


Hell leuchtendes Gelb; Bukett nach Ananas, Limetten, Orangenschalen und dezenten Gebäcknoten; frischer Auftakt, am Gaumen fruchtig und saftig, feinperlige, kräftige Mousse, harmonische, vielschichtige Struktur, mineralische Anklänge  
*Emil Hauser, Weinakademiker*

### **Rebsorten**


Chardonnay (60%)  
Chenin Blanc (30%)  
Pinot Noir (10%)

### **Speisenvorschläge**

Zanderfilet an Morchel-Buttersauce, gebratene Geflügelbrust an Bärlauch-Sauce, Lachsschnitte mit grünen Spargeln, poschierte Williamsbirne mit Pistazieneis, Aperitif

 **Lagern** Bis mindestens 2018  
lagerfähig

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische  
Inhaltsstoffe hergestellt

### **Analysedaten**

Alkohol	12.5%
Freie SO <sub>2</sub>	3 mg/l
Gesamte SO <sub>2</sub>	89 mg/l
Flüchtige Säure	0.32 g/l
Gesamtsäure	6.9 g/l
pH-Wert	3.23
Restzucker	3.1 g/l
Analysedatum	07.01.2016

### **Gesetzliche Angaben**

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

### **Weitere Informationen**

[www.delinat.com/6700.16](http://www.delinat.com/6700.16)