



Delmas Cuvée des Sacres Brut

Crémant de Limoux AC 2012

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

Artikelnummer 6700.17
Weingut EURL DELMASBernhard
Delmas
Region Limoux
Jahrgang 2012

Degustationsnotiz
Hell leuchtendes Gelb; Bukett nach Ananas, Limetten, Orangenschalen und 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

Genusstipp Optimaler Genuss bei
8-10 °C

Verschluss Naturkork

Vegan ohne tierische
Inhaltsstoffe hergestellt

Analysedaten
Alkohol 12.5%
Freie SO₂ 5 mg/l
Gesamte SO₂ 61 mg/l
Flüchtige Säure 0.28 g/l
Gesamtsäure 7.9 g/l
pH-Wert 3.02
Restzucker 1.2 g/l
Analysedatum 03.09.2019

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/6700.17