



## Delmas Cuvée des Sacres Brut

Crémant de Limoux AC 2013

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

**Artikelnummer** 6700.18  
**Weingut** EURL DELMASBernhard Delmas  
**Region** Limoux  
**Jahrgang** 2013

**Degustationsnotiz**  
Leuchtendes Gelb; Bukett nach Zitrusfrüchten, Noten von Gebäck, Marzipan und Röstaromen; frischer Auftakt, feinperlige Mousse, aromatisch und druckvoll am Gaumen, harmonische Struktur; langer Abgang, getragen von feiner Mineralität  
*Emil Hauser, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Chardonnay (60%)  
Pinot Noir (20%)  
Chenin Blanc (10%)  
Mauzac (10%)

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

**Lagern** Bis mindestens 2020 lagerfähig

**Genusstipp** Optimaler Genuss bei 8-10 °C

**Verschluss** Naturkork

**Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

**Analysedaten**

Alkohol	12.5%
Freie SO2	1 mg/l
Gesamte SO2	6 mg/l
Flüchtige Säure	0.25 g/l
Gesamtsäure	8.5 g/l
pH-Wert	3.02
Restzucker	0.9 g/l
Analysedatum	22.02.2019

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/6700.18](http://www.delinat.com/6700.18)