



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 6700.19
Weingut EURL DELMASBernhard Delmas
Region Limoux
Jahrgang 2013

Degustationsnotiz
Leuchtendes Gelb; Bukett nach Zitrusfrüchten, Noten von Gebäck, Marzipan und Unterholz; 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 2022 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/6700.19