



## 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 DELMAS Bernhard 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



### Verschluss

Naturkork



### Vegan

ohne tierische  
Inhaltsstoffe hergestellt



### Analysedaten

Alkohol	12.5%
Freie SO <sub>2</sub>	1 mg/l
Gesamte SO <sub>2</sub>	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](http://www.delinat.com/6700.19)