



## Delmas Passion Brut

Crémant de Limoux AC

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

**Artikelnummer** 6705.16  
**Weingut** EURL DELMASBernhard  
Delmas  
**Region** Limoux

**Degustationsnotiz**  
Leuchtendes Gelb; Bukett nach Ananas, Limetten, Orangenschalen und dezenten Gebäcknoten; frischer Auftakt, am Gaumen fruchtig und saftig, feinperlige Mousse, vielschichtige Struktur, mineralische Anklänge; anhaltender Abgang  
*Emil Hauser, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Chardonnay (60%)  
Chenin Blanc (25%)  
Pinot Noir (15%)

**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 SO <sub>2</sub>	7 mg/l
Gesamte SO <sub>2</sub>	88 mg/l
Flüchtige Säure	0.20 g/l
Gesamtsäure	7.5 g/l
pH-Wert	2.99
Restzucker	8.1 g/l
Analysedatum	01.12.2016

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/6705.16](http://www.delinat.com/6705.16)