

Art.-Nr.: 10053

## SIEUR D'ARQUES BLASON ROUGE "BLACK EDITION"



<b>KATEGORIE</b>	Neu im Sortiment
<b>REBSORTEN</b>	Chardonnay, Chenin Blanc, Mauzac
<b>HERKUNFT</b>	Frankreich
<b>ANBAUREGION</b>	Languedoc
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Appellation d'origine contrôlée (AOC)
<b>FLASCHENGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	12,5 % Vol.
<b>RESTSÜßE</b>	4,0 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	7,4 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	8-10
<b>VERSCHLUSS</b>	Naturkorken
<b>AUSBAU</b>	70% Chardonnay, 20% Chenin Blanc, 10% Mauzac

### BODEN

Weinberge in kühleren Lagen der AOC Limoux. "Terroir Océanique", d.h. vom Atlantik beeinflusst. Lehm Böden, mit Kalk, Kies und teilweise Quarz durchsetzt. Gute Wasserspeicherungseigenschaft.

### BESCHREIBUNG



Handlese der Trauben bei optimalem Reifegrad für Sekt, also frühzeitig. Sanfte und langsame Pressung. Trennung der besten Moste für diese Premium-Cuvée. Sehr aromenschonender Ausbau. Erste Vergärung in Tanks bei 16°C. Zweite Gärung auf der Flasche, Hefelager mindestens 36 Monate. Traditionelle Sektbereitung.

Helle, gelbgoldene Farbe mit grünlichen Reflexen. Feine, sehr cremige Perlage. Komplexe Aromen nach getrockneten Früchten, Zitrusaromen. Auf der Zunge cremig, fein, Aromen von Toast, frischem Brioche, gelben Trockenfrüchten, weißem Pfeffer und Gewürzen. Dabei kraftvoll, balanciertes Spiel aus Frucht und Säure, mit gerösteten Noten im Finale. Komplexer und eleganter Crémant. Aufgrund der nicht zu hohen und gut gepufferten Säure sehr bekömmlich. Perfekt als Aperitif, zu Fischgerichten, Langusten, Hummer, Pasta mit Meeresfrüchten.