

Art.-Nr.: 10002

## SIEUR D'ARQUES GRANDE CUVÉE 1531 CRÉMANT BRUT



<b>REBSORTEN</b>	Chardonnay, Chenin Blanc, Mauzac
<b>HERKUNFT</b>	Frankreich
<b>ANBAUREGION</b>	Languedoc-Roussillon
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Appellation d'Origine Protégée (AOP) Crémant de Limoux
<b>FLASCHEGRÖÖE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	12,5 % Vol.
<b>RETSÜÖE</b>	7,0 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	8,0 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	8-10
<b>VERSCHLUSS</b>	Naturkorken
<b>EAN</b>	3062670049205
<b>AUSBAU</b>	65 % Chardonnay, 25 % Chenin Blanc, 10 % Mauzac

### BODEN

Gemäßigtes Mittelmeerklima, beeinflusst durch Pyrenäen und Atlantik. Je nach Terroir unterschiedliche Temperaturen, Niederschläge und unterschiedliche Reifephasen.

### BESCHREIBUNG

Ein super Crémant, benannt nach dem Jahr seiner Entdeckung! Feinste Noten und Aromen nach grünem Apfel und Honig, etwas Birne; florale Noten und weisse Blüten. Klar im Mund, Frische und Finesse, stoffig-dichter Saft mit viel Art, feine Perlage, angenehme Säure, lang. Dieser Crémant de Limoux ist einer der besten Schaumweine Frankreichs. 12 Monate Hefelagerung. Falstaff Sparkling Trophy 2018: 2. Platz, 90+ Punkte MUNDUSvini 2016: Silbermedaille Concours Général Agricole Paris 2016: Goldmedaille Weinwelt 1/2015: 88 Punkte, 2 Sterne