

Art.-Nr.: 10052

SIEUR D'ARQUES BLASON ROUGE CRÉMANT



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

BODEN

Lehmböden, mit Kalk, Kies und teilweise Quarz durchsetzt

BESCHREIBUNG

Handlese der Trauben bei optimalem Reifegrad für Sekt, also frühzeitig. Sehr aromenschonender Ausbau. Erste Vergärung in Tanks bei 16°C. Zweite Gärung auf der Flasche, Hefelager 18 Monate. Traditionelle Sektbereitung.

Helle, gelbgoldene Farbe mit grünlichen Reflexen. Feine, cremige Perlage. Frische Aromen nach weißen Blüten, hellen Früchten und Zitrus. Auf der Zunge cremig, fein, später Aromen von getrockneten, gelben Früchten. Dabei kraftvoll, balanciertes Spiel aus Frucht und Säure, mit gerösteten Noten im Finale. Aufgrund der nicht zu hohen und gut gepufferten Säure sehr bekömmlich.

Perfekt als Aperitif, zu Fischgerichten, Ziegenfrischkäse oder zu hellen Fleischsorten.