

73154

Crémant de Limoux A.C. Brut

Domaine Martinolles

Kurze Geschmacksbeschreibung

köstlich, frischer charaktvoller Crémant, dominiert von der Mauzac-Traube. Die feine, reife Frucht erinnert an guten Blanc de Blanc-Champagner

Kategorie	Sekt
Rebsorten	Mauzac, Chardonnay, Chenin blanc
Trinkempfehlung	als Aperitif für die festliche Tafel und als Alternative zum Champagner
Probieren Sie auch	Champagne Collet Brut 0,75 l

Zusätzliche Informationen & Wissenswertes

Die Appellation Crémant de Limoux ist die älteste AC (Appellation Controlée) für Schaumwein in Frankreich!

Ein großartiges, traditionsreiches Produkt!

Die Appellation Limoux liegt ganz im Westen der Weinbauregion Languedoc. Rund 40 Gemeinden mit dem Hauptort Limoux erzeugen diesen Schaumwein. In einem Dokument aus 1531 wird berichtet, dass hier schon lange vor dem Champagner von den Benediktiner-Mönchen der Abtei Saint-Hilaire schäumender Wein erzeugt wurde. Diese verwendeten bereits Korke aus Eichenrinde. Der Schaumwein wird aus zumindest 90% Mauzac (auch Blanquette), sowie Chenin Blanc und Chardonnay nach der Champagner-Methode produziert.



WEINHANDLUNG
BREMER
GÖTTINGEN

seit 1786



Nettofüllmenge

0,75 l

Jahrgang

2017

Ursprungsland

Frankreich

Gebiet / Region

Limoux

Weingut / Hersteller

Domaine Martinolles

Kartoninhalt

6er Karton

Allergiehinweis

Enthält Sulfite

Alkoholgehalt

12,00%