

Blanquette de Limoux Brut AOC

In guten Sekten ergänzen sich Rebsorten mit unterschiedlichen Eigenschaften gegenseitig, man könnte auch sagen, sie helfen sich aus. Hier gedeiht die regionale Rebsorte Mauzac unter dem kühlen atlantischen Einfluss gut und bleibt stilistisch kühl und frisch. Der früh reifende Chardonnay steuert feine, exotische Aromen und Rückgrat bei. Spritzig und elegant, ein relativ preiswerter, mediterran fröhlicher Sekt von höchster Qualität. Dank südlich milder Säure sehr angenehm zu trinken.

Erzeuger:	Domaine Delmas
Anbaugebiet:	Limoux
Rebsorte:	Mauzac, Chenin Blanc, Chardonnay
Temperatur:	6-8°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Sekt
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	brut
Vegan:	ja
Passt zu:	Aperitiv, Kuchen, Austern
Artikel-Nr.	15550
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	6
Gesamtsäure (g/l)	5,8
Restzucker (g/l)	2,5
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	90
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,4
Weinstil	ausgewogen

