Weinpass

Crémant de Limoux Brut AOC

Traditionelles Flaschengärverfahren, Finesse und Eleganz dank edler Trauben der auch für Champagner typischen Sorten Chardonnay und Pinot Noir und einer ausgiebigen Lagerung von 24 Monaten auf den Hefen. Qualitativ ist der Unterschied zum Champagner deutlich kleiner als der Preisunterschied möglicherweise signalisiert. Unbedingt probieren, ich verspreche Ihnen eine positive Überraschung.

Erzeuger:	Domaine Delmas
Anbaugebiet:	Limoux
Rebsorte:	Chardonnay, Chenin Blanc, Pinot Noir
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Sekt
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	brut
Vegan:	ja
Passt zu:	festlichen Anlässen, als Aperitif
Artikel-Nr.	15558
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	9
Gesamtsäure (g/l)	6,1
Restzucker (g/l)	3,2
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	88
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,3
Weinstil	ausgewogen

© Peter Riegel Weinimport. Die Weinanalyse stellt lediglich einen Durchschnittswert dar.