



Crémant de Limoux AOC

Clos des Demoiselles, Domaine J. Laurens

Vintage-Crémant aus dem Süden Frankreichs

Beschreibung:

Nur einen Steinwurf von der historischen Stadt Carcassonne liegt die Domaine Laurens zwischen Toulouse und Montpellier in Südfrankreich. Höchst erfolgreich hat Jacques Calvel sich auf die Produktion erstklassiger, feinperliger Schaumweine spezialisiert, die einem Champagner geschmacklich durchaus die Stirn bieten können.

Degustationsnotiz:

Intensives Gelb mit feiner Perlage. Die Nase zeigt sich elegant, mit viel exotischen Früchten und dezenter Ananas und weissen Doldenblüten. Allgegenwärtige, feine Mousse im fruchtbetonten Gaumen, faszinierendes Wechselspiel zwischen süsslicher Exotik, mandelartigen Toasting und limettenbetonter Frische, cremig weich und würzig zugleich, unendlicher Trinkspass für viele Gelegenheiten.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Domaine J. Laurens

Ausbau: 8 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 55% Chardonnay, 25% Chenin Blanc, 20% Pinot Noir

Artikelnummer: 0413722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Crémant de Limoux AOC

Clos des Demoiselles
Domaine J. Laurens

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	55% Chardonnay, 25% Chenin Blanc, 20% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.