

## 2017 Crémant de Limoux AOC

Clos des Demoiselles, Domaine J. Laurens



### **Beschreibung:**

Nur einen Steinwurf von der historischen Stadt Carcassone 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:**

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Produzent:</b>	Laurens
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Chardonnay, 25% Chenin Blanc, 15% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	0413717

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Crémant de Limoux AOC**

Clos des Demoiselles  
Domaine J. Laurens

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Chardonnay, 25% Chenin Blanc, 15% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren