



2017 Crémant de Limoux AOC

Clos des Demoiselles, Domaine J.Laurens

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

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Languedoc-Roussillon
Produzent:	Laurens
Bewertung(en):	
Ausbau:	24 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Schaumweine sind sofort genussbereit. Einige Jahrgangschampagner können 10 Jahre und mehr gelagert werden.
Rebsorte(n):	60% Chardonnay, 25% Chenin Blanc, 15% Pinot Noir
Artikelnummer:	0413717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Crémant de Limoux AOC

Clos des Demoiselles
Domaine J.Laurens

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	60% Chardonnay, 25% Chenin Blanc, 15% Pinot Noir
Trinkreife:	Schaumweine sind sofort genussbereit. Einige Jahrgangschampagner können 10 Jahre und mehr gelagert werden.
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren