



2015 Crémant de Limoux AOC

Clos des Demoiselles, Domaine J. Laurens

Traditionsreicher Jahrgangs-Cremant

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb mit goldenen Reflexen. Die Nase zeigt sich elegant, mit viel gelben Früchten, Mirabellen und Stachelbeeren. Am Gaumen auch mit exotischen Noten, sehr feines Mousseux, Fruchtaromen reifer Golden Delicious mit einer delikaten Hefenote. Trinkt sich sehr attraktiv, dicht und voll saftiger Frucht, mit viel Struktur und Länge am Gaumen.

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, Riesengarnelen, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Languedoc-Roussillon
Produzent:	Domaine J. Laurens
Bewertung(en):	Score 18/20
Herstellung:	15 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Traubensorte(n):	60% Chardonnay, 25% Chenin Blanc, 15% Pinot Noir
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0413715075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Crémant de Limoux AOC

Clos des Demoiselles
Domaine J.Laurens

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Traubensorte(en):	60% Chardonnay, 25% Chenin Blanc, 15% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	15 Monate inahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren