



2016 Crémant de Limoux AOC

Clos des Demoiselles, Domaine J. Laurens

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Laurens
Valutazioni:	
Vinificazione:	21 Monate im Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	60% Chardonnay, 25% Chenin Blanc, 15% Pinot Noir
Numero di articolo:	0413716

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Crémant de Limoux AOC

Clos des Demoiselles
Domaine J. Laurens

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	60% Chardonnay, 25% Chenin Blanc, 15% Pinot Noir
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	21 Monate im Stahltank
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren