



2014 Crémant de Limoux AOC

Clos des Demoiselles, Domaine J. Laurens

Der Jahrgangs-Crémant

Nota di degustazione:

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.

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:	Score 18/20
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	60% Chardonnay, 25% Chenin Blanc, 15% Pinot Noir
Numero di articolo:	0413714

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Crémant de Limoux AOC

Clos des Demoiselles
Domaine J.Laurens

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	60% Chardonnay, 25% Chenin Blanc, 15% Pinot Noir
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren