

Tradition Extra Brut, Crémant de Limoux, J.L. Denois Bio

Jean Louis Denois · AOP Crémant de Limoux · Crémant de Limoux, Frankreich



Bio-Crémant de Limoux Extra Brut aus Pinot Noir und Chardonnay, einer der meistprämierten Crémants Frankreichs, lebendige Perlage und feine Mineralität.

Aromaprofil. Feine Bouquet von Akazienblüten, weißen Früchten, Aprikose und frischer Mandel. Am Gaumen lebendig mit feiner Perlage, harmonisch ausbalanciert zwischen Frucht und Frische, langer mineralischer Abgang.

Herstellung. Assemblage aus Pinot Noir und Chardonnay, vinifiziert aus den ersten Pressmosten. Zweite Gärung in der Flasche nach traditioneller Methode, lange Hefelager. Extra Brut-Dosage von nur 4 g/l Restzucker. Wird seit über 40 Jahren produziert und gehört zu den meistprämierten Crémants Frankreichs.

Herkunft. Roquetaillade, Haute Vallée de l'Aude, Languedoc, Südfrankreich. AOP Crémant de Limoux.

Terroir. Kühle Höhenlagen am Fuß der Pyrenäen, perfektes Klima für frische Crémants mit lebendiger Säure.

Rebsorten. Pinot Noir und Chardonnay.

Nachhaltigkeit. Biologisch zertifizierter Weinbau.

Pairing. Aperitif, Empfangsgetränk, Sushi, Meeresfrüchte, leichte Vorspeisen, Käse mit Frischkäse-Charakter.

Auf einen Blick

JAHRGANG

NV

REBSORTE

Pinot Noir, Chardonnay

HERKUNFT

Crémant de Limoux, Frankreich

QUALITÄTSSTUFE

AOP Crémant de Limoux

ALKOHOLGEHALT

12 % vol.

TRINKTEMPERATUR

6-8 °C

FÜLLMENGE

0,75 l

ANBAU

Biologisch zertifizierter Weinbau

PASST ZU

Aperitif mit Mandeln, Austern und Meeresfrüchte, Ziegenfrischkäse, Vitello tonnato

Enthält Sulfite.

