

CRÉMANT DE LIMOUX BRUT AIMERY GRANDE CUVÉE 1531



Sieur d' Arques

Limoux, Frankreich

PREIS: 12,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
ROTER APFEL ◁
QUITTE ◁
HASELNUSS ◁
BRIOCHE ◁
ANANAS ◁



Rebsorten
Biolog. Säureabbau
Dosage
Alkohol
Trinktemperatur
Allergenhinweis

Chardonnay
durchgeführt
10 Gramm / Liter
12,00 Vol. %
8 bis 10°C
enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Auf den Etiketten der Genossenschaft Sieur d'Arques aus der Gemeinde Limoux im Roussillon steht groß die Jahreszahl 1531. Das ist natürlich nicht nur irgendein Jahr, denn in eben diesem haben die Mönche der Abtei St. Hilaire in Südfrankreich die Verseltung entdeckt. Wohl eher zufällig, da der zum Teil schon vergorene Traubensaft in den verschlossenen Weinfässern durch die steigenden Temperaturen im Frühjahr wieder zu gären begann. Waren die Hefen durch die Kälte des Winters inaktiv geworden, vergärten sie jetzt den restlichen Zucker zu Alkohol. Da die Fässer verschlossen waren, konnte die bei der Gärung entstehende Kohlensäure nicht entweichen und der prickelnde Wein entstand – ganz zur Freude der Mönche. Und das Ganze ein Jahrhundert, bevor Dom Pérignon das Verfahren verfeinerte und mit anderer Bezeichnung bekannt machte! Heute hat die AOP Crémant de Limoux strikte Vorgaben zur Herstellung der Schaumweine und garantiert so deren herausragende Qualität.

Die feinen Crémants von Sieur d'Arques haben durch ihre südfranzösische Herkunft weniger Säure als die meisten anderen Schaumweine. Somit sind sie sehr angenehm und ein wunderbarer Aperitif für kleinere und größere Feiern. Zudem sind sie mit einem großartigen Preis-Genuss-Verhältnis ausgestattet.