CRÉMANT DE LIMOUX BRUT AIMERY GRANDE CUVÉE 1531

Sieur d' Arques, Limoux

GESCHMACK

Süße	gering	●●○○○	hoch
Säure	gering	●●●●○	hoch
Körper	schlank	●●●○○	voll
Reife	jugendlich	●○○○○	voll gereift
Intensität	verhalten	●●●○○	ausgeprägt
Mineralität	gering	●●●○○	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	○○○○○	sehr viel Holz
Komplexität	gering	●●●●○	hoch
Länge	kurz	●●●●●	sehr lang

AROMEN

Roter Apfel
Quitte
Haselnuss
Brioche
Ananas

TYP

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2024
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

zugänglich, leicht

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Ausbau	ausgedehntes Hefelager
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Dosage	10 Gramm / Liter

BEWERTUNG

einfach geniessen	88/100
Wine Enthusiast	88/100