

Art.-Nr.: 10059

## SIEUR D'ARQUES GRANDE CUVÉE 1531 RÉSERVE



<b>REBSORTEN</b>	Chardonnay, Chenin Blanc, Mauzac
<b>HERKUNFT</b>	Frankreich
<b>ANBAUREGION</b>	Languedoc-Roussillon
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Appellation d'Origine Protégée (AOP)
<b>FLASCHENGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	12,5 % Vol.
<b>RESTSÜßE</b>	7,6 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	6,5 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	8-10
<b>EAN</b>	3062670049205
<b>AUSBAU</b>	70 % Chardonnay, 20 % Chenin Blanc, 10 % Mauzac

### BODEN

Gemäßigtes Mittelmeerklima, beeinflusst durch Pyrenäen und Atlantik. Je nach Terroir unterschiedliche Temperaturen, Niederschläge und unterschiedliche Reifephasen.

### BESCHREIBUNG

Die Weinberge um Limoux für die Produktion der Crémants wurden älter und es stellte sich heraus, dass in bestimmten Parzellen besonders gute Traubenqualitäten reifen. Für die Winzer von SIEUR D'ARQUES Grund genug zur Erzeugung des Crémant 1531 Réserve, der aus mehrheitlich Chardonnay, etwas Chenin Blanc und Mauzac dieser älteren Lagen assembliert wird. Niedrige Erträge, eine Reifung auf der Hefe von 18 Monaten und eine mehrmonatige Flaschenlagerung fördern so delikate Aromen wie Birne, Pfirsich, Toast und Butter. In der Farbe ein helles gelb mit grünlichen Reflexen, feine, lang anhaltende Perlage. Ein feines Mousseux und das Alterungspotenzial dieses Crémants machen ihn zu einer echten Réserve. Concours Général Agricole Paris 2016: Goldmedaille Feinschmecker 1/2017: "Individuelle und originelle Schaumweine, Champagnerniveau."