



Art.-Nr.: 10063

SIEUR D'ARQUES GRANDE CUVÉE 1531 CRÉMANT BRUT ORGANIC

KATEGORIE	Neu im Sortiment
REBSORTEN	Chardonnay, Pinot Noir, Chenin Blanc, Mauzac
HERKUNFT	Frankreich
ANBAUREGION	Languedoc
QUALITÄTSSTUFE	Indication Géographique Protégée (IGP)
FLASCHEGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	11,5 % Vol.
RESTSÜßE	9,0 g/l
SÄUREGEHALT	5,2 g/l
TRINKTEMPERATUR	6-8
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	49% Chardonnay, 22% Chenin Blanc, 15% Mauzac & 14% Pinot Noir

BODEN

Gemäßigtes Mittelmeerklima, beeinflusst durch Pyrenäen und Atlantik. Ton- und Kalkböden beim Ort Limoux, kühlere Expositionen, 300-400 Meter Höhe.

BESCHREIBUNG

Dieser Wein wurde sehr sorgfältig hergestellt. Die Trauben wurden von Hand aus zertifizierten Bio-Reb Parzellen geerntet. Nach dem Pressen erhielt der Most eine statische Kaltklärung, um seine organoleptischen Eigenschaften zu bewahren. Die alkoholische Gärung wurde bei kontrolliert niedrigen Temperaturen durchgeführt, um den Ausdruck der Primäraromen zu verstärken. Die zweite Gärung fand in der Flasche statt, gefolgt von einer 12-monatigen Reifung auf der Hefe.

Blassgelb mit zarten, anhaltenden Blasen. Die sehr feine Nase bietet dezent fruchtige Noten von weißen Pfirsichen oder Birnen. Der Wein ist klar und lebendig am Gaumen, wo er ein angenehm geschmeidiges Mundgefühl zeigt. Aromen von weißen Früchten paaren sich mit denen von



getrockneten Früchten. Dies ist ein frischer Crémant mit einem zitronigen Abgang.

Dieser Wein eignet sich perfekt als Aperitif oder zu Fingerfood. Es funktioniert auch gut mit Fisch oder Meeresfrüchten. Am Ende einer Mahlzeit ist es eine großartige Begleitung zu frischen Frucht-desserts wie einem Tiramisu aus tropischen Früchten.