SIEUR D'ARQUES | FRANKREICH | LANGUEDOC

Art.-Nr.: 10064

SIEUR D'ARQUES GRANDE CUVÉE 1531 BLANQUETTE DE LIMOUX BRUT

KATEGORIE	Empfehlungen
REBSORTEN	Chenin Blanc, Mauzac
HERKUNFT	Frankreich
ANBAUREGION	Languedoc
QUALITÄTSSTUFE	Appellation d'Origine Protégée (AOP)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	12,5 % Vol.
RESTSÜßE	7,3 g/l
SÄUREGEHALT	6,7 g/l
TRINKTEMPERATUR	6-8
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	95% Mauzac, 5% Chenin Blanc

BODEN

Gemäßigtes Mittelmeerklima, beeinflusst durch Pyrenäen und Atlantik. Je nach Terroir unterschiedliche Temperaturen, Niederschläge und unterschiedliche Reifephasen. Ton- und Kalkböden beim Ort Limoux, kühlere Expositionen, 300-400 Meter Höhe.

BESCHREIBUNG

Die Traubenlese erfolgt von Hand, in ganzen Trauben und bei optimaler Reife. Eine behutsame und schrittweise Pressung ermöglicht es, die Qualität der Trauben und die organoleptische Finesse des erhaltenen Mostes zu bewahren. Die erste alkoholische Gärung findet im Edelstahltank bei niedriger und kontrollierter Temperatur (17°C) statt, um die Ausprägung der Primäraromen zu optimieren. Die zweite Gärung wird auch « prise de mousse » (Schaumbildung) genannt und erfolgt in der Flasche in den Kellereien bei geregelter Temperatur (16°C). Das Hefelager dauert zwischen 9 und 12 Monaten.

Schöne blassgelbe Robe mit leichten grünen Reflexen. Feine und zarte Bläschen. Frische Nase,

ZETER - DIE WEINAGENTUR GMBH & CO. KG
Lauterstraße 9, 67434 Neustadt an der Weinstraße, Telefon: +49 63 21-39 56 0
info@zeter-wein.de, www.zeter-wein.de

typisch für die Rebsorte Mauzac, mit Aromen von weißen Blumen, weißen Früchten und Garrigue. Der Auftakt ist offen und wunderbar samtig. Diese Cuvée besitzt einen ausgewogenen und fruchtigen Mund mit schöner Persistenz.

Diese Blanquette ist ein hervorragender Begleiter als Aperitif, zu Vorspeisen, sowie Desserts wie Fruchttorten oder Schokoladekuchen.

Bewertungen:
Mundus Vini 2026: Gold / Best of Show Limoux / falstaff 2026: 92

ZETER - DIE WEINAGENTUR GMBH & CO. KG
Lauterstraße 9, 67434 Neustadt an der Weinstraße, Telefon: +49 63 21-39 56 0
info@zeter-wein.de, www.zeter-wein.de