

MARTINOLLES BRUT
AOP CRÉMANT DE LIMOUX

Art.-Nr. TT 43-19



WEINGUT: Château Martinolles

REGION/LAND: Languedoc - Roussillon/Frankreich

REBSORTE(N): 60% Chardonnay, 20% Chenin Blanc, 10% Pinot Noir, 10% Mauzac

FÜLLMENGE: 750 ml

ALKOHOL: 12,0 Vol.-%

RESTZUCKER: 11,4 g/l

SÄURE: 5,0 g/l

AUSBAU: Traditionelle Flaschengärung

BESCHREIBUNG:

»Martinollet« ist der kleine Bach, der sich zwischen Buschland, Weinbergen und Olivenbäumen windet. Hier befindet sich die »Domaine Martinolles« eingebettet in beeindruckender Landschaft, geprägt von mediterranem Klima mit ozeanischem Einfluss. Von Haus aus bringt der »Crémant de Limoux« Primärnoten von Ananas, gelbem Apfel und Birne mit. Nach der zweiten Gärung in der Flasche folgt ein 15-monatiges Feinhefelager, wodurch der Crémant ein cremiges Mundgefühl, sanfte Briochenoten sowie dezent nussige Aromen gewinnt. Im Mund spritzig, harmonisch und elegant. Nicht nur als Apéritif geeignet, sondern auch hervorragend als Begleiter zu Vegetarischem, Fisch oder Käse.

AUSZEICHNUNGEN:

MUNDUS VINI Spring Tasting 2022: Silber

Enthält Sulfite