



MARTINOLLES ROSÉ BRUT AOP CRÉMANT DE LIMOUX

Art.-Nr. TT 44-00



WEINGUT: Château Martinolles

REGION/LAND: Languedoc - Roussillon/Frankreich

REBSORTE(N): 70% Chardonnay, 20% Chenin, 10% Pinot Noir

FÜLLMENGE: 750 ml

ALKOHOL: 12 Vol.-%

RESTZUCKER: 7,4 g/l

SÄURE: 5,2 g/l

AUSBAU: Edeltank | 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. Traditionelle Flaschengärung ist beim Crémant Pflicht und muss mindestens 12 Monate auf der Hefe lagern. Der Crémant Rosé vom Martinolles ist sogar 15 Monate auf der Hefe gereift. Der Schaumwein zeigt sich in einem schönem himbeerfarbenen Rosé mit einer feinen Perlage. Elegant in der Nase, entfalten sich Aromen von Himbeere und Johannisbeere. Im Geschmack ist er seidig und wird von einer köstlichen Spritzigkeit unterstützt. Ein Schaumwein voll lebendiger Noten wie Grapefruit und Blutorange. Der Crémant lädt zum Aperitif ein, passt aber auch hervorragend zu frischem Fisch oder Ziegenkäse.

AUSZEICHNUNGEN: