



L'EGLISE ST MARTIN BRUT AOC BLANQUETTE DE LIMOUX

Art.-Nr. TT 60-00



WEINGUT:	Eglise St. Martin
REGION/LAND:	Languedoc - Roussillon/Frankreich
REBSORTE(N):	Mauzac, Chardonnay, Chenin
FÜLLMENGE:	750 ml
ALKOHOL:	12,0 Vol.-%
RESTZUCKER:	6,3 g/l
SÄURE:	6,0 g/l
AUSBAU:	Edelstahl Traditionelle Flaschengärung

BESCHREIBUNG:

Seit 1938 ist Blanquette de Limoux eine anerkannte Herkunft für Schaumwein. Grundlage für die Sektherstellung ist die traditionelle Flaschengärung mit einer Hefelagerzeit von 9 Monaten. Daraus entwickelt der Eglise St. Martin eine leuchtende goldene Farbe mit feinem, lang anhaltendem Mosseaux. Fruchtige und florale Aromen verbinden sich in der Nase zu einem intensiven Geruch nach Pfirsich und Jasmin. Der Geschmack ist frisch und harmonisch. Passend zu: Fischgerichten. Lagerpotenzial: Der Schaumwein behält seine sensorischen Eigenschaften etwa 4 - 5 Jahre.



VEGAN

Enthält Sulfite