



L'ÉGLISE 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. Mit seinem frischen, leicht grünen und kräutrig-erdigen Duft, geprägt von der Garrigue, ergänzt durch Aromen von grünem Apfel und einer feinen Hefenote, überzeugt dieser Schäumer durch seine feinperlige, langanhaltende Perlage und eine milde Säure. Ein perfekter Genuss mit hervorragendem Preis-Leistungs-Verhältnis – klassisch zu Austern, Frischkäse-Vorspeisen oder vegetarischen Gerichten.



VEGAN

Enthält Sulfite