



— DOMAINE —
La Louvière

CRÉMANT DE LIMOUX
- brut -

Chardonnay, Chenin blanc, Mauzac und Pinot noir – eine Mélange aus Sorten von internationalem Rang und aus jenen, die eher regionstypisch sind. Um die Stadt Limoux herum erstrecken sich die Weingärten der AOC Limoux. Die sehr kalkhaltige Erde eignet sich hervorragend für den Anbau von Weißweinreben. Die Spezialität dieses Anbaugebietes ist die Herstellung von Sekt (Crémant de Limoux), der auf der gleichen Herstellungsmethode basiert wie der Champagner. Schon im 16. Jahrhundert, nicht unweit von Limoux in der Abtei Saint-Hilaire, wurde das Verfahren zu Herstellung von Schaumwein entdeckt. Wie auch immer, es steht die Qualität durch die traditionelle Flaschengärung im Vordergrund und sollte zu keinem festlichen Anlass fehlen.

Rebsorte:	Chardonnay, Chenin blanc, Mauzac und Pinot noir
Trinktemperatur:	ca. 9 -12 °C
Ausbau:	traditionelle Flaschengärung
Genuss:	Alles oder nichts; besonders aber Muscheln und Krustentiere jeglicher Art

Analytisches Profil

Alkohol:	12 % vol.
Restzucker:	2,1 g/l
Säure:	6,5 g/l

Notizen/ Auszeichnungen:

