

Produktpass

Grande Cuvée 1531 D'Aimery Cremant Brut Aimery – Sieur d'Arques

Artikelnummer:	226470
Rebsorte:	55% Chardonnay / 35% Chenin Blanc / 10% Mauzac
Geschmack:	Trocken
Anbaugebiet:	Languedoc
Alkohol:	12,5 % Vol.
Restzucker:	8 g/L
Säure:	5,65 g/L
Ausbau:	Traditionelle Flaschengärung
Trinktemperatur:	6 – 8 Grad
Speisenempfehlung:	Aperitif, Sommersalate, helles Geflügel, Austern, Hummer

Expertise:

Aromen von grünem Apfel und Honig, florale Noten und weiße Blüten, frisch mit feiner Perlage und angenehmer Säure

Geschichte:

Ein toller Crémant benannt nach dem Jahr der Entstehung seiner Entdeckung! Es war im Jahr 1531 in Südfrankreich, als die Mönche der Abtei von St. Hilaire, nahe des Ortes Limoux, zufällig die Methode der Sektherstellung entdeckten.

Und was damals schon gut war, zeigt der Grande Cuvée 1531 heute in Perfektion.

Sieur D'Arques hat langjährige Erfahrung mit der Herstellung von Schaumweinen. Die große und konstante Qualität zum vergleichsweise kleinen Preis erfreut sich mittlerweile großer Beliebtheit.



Willenbrock
WEIN, WIE ICH IHN WILL

