

# CRÉMANT DE LIMOUX BRUT AIMERY GRANDE CUVÉE 1531



Sieur d' Arques, Limoux

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Roter Apfel  
Quitte  
Haselnuss  
Brioche  
Ananas

## STIL

zugänglich  
leicht

## TYP

### LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2024  
8 bis 10°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

**Rebsorten**

Chardonnay

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

Reinzuchthefer

**Ausbau**

ausgedehntes  
Hefelager

**Biolog. Säureabbau**

durchgeführt

**Lagerung**

Edelstahltank

**Dosage**

10 Gramm / Liter

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

88/100

**Wine Enthusiast**

88/100