

RESERVIERT ROSENBAUM 27.10.2024 CRÉMANT DE LIMOUX BRUT AIMERY GRANDE CUVÉE 1531



Sieur d' Arques, Limoux

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	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