



Willenbrock
WEIN, WIE ICH IHN WILL

Produktpass

Grande Cuvée 1531 D'Aimery Cremant Brut Sieur d'Arque

Expertise:

Leuchtendes Goldgelb. Eine feine Perlage zaubert einen eleganten Charme. In der Nase betören fruchtige Noten von grünem Apfel und exotische Honigmelone. Dazu Haselnussnoten

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. Die verarbeiteten Reben müssen in jedem Fall aus dem *Languedoc* kommen. Aufgrund der Anwendung der klassischen Flaschengärung, das dem Herstellungsverfahren des Champagners gleicht, wird der Wein als **Crémant** bezeichnet; ein Indiz für hohe Qualität.

Der Begriff Crémant wurde frankreichweit eingeführt, als sich die Weinbauern der Champagne erfolgreich beim Verbot der weltweit gebräuchlichen Bezeichnung *Méthode Champenoise* zur Charakterisierung der Flaschengärung durchsetzten.

Artikelnummer:	226470
Rebsorten:	Chardonnay, Chenin Blanc, Mauzac,
Jahrgang:	
Qualität:	AOC
Geschmack:	brut
Region:	Languedoc-Roussillon
Alkohol:	12,5 %
Restzucker:	8 g/L
Säuregehalt:	5,65 g/L
Ausbau:	Edelstahl + traditionelle Flaschengärung
Reifezeit:	12-15 Monate
Trinktemperatur:	8 Grad



Speisenkombination

Fingerfood mit Garnelen, Sushi, Lachs und frischem