

# 'Grande Cuvée 1531 de Aimery' Crémant de Limoux Demi Sec

## Les Vignerons du Sieur d'Arques



Schaumwein zum Dessert? Aber bitte ja doch! Vor allem, wenn dabei dieser legendäre Schäumer in der halbtrockenen Variante ins Glas kommt! Bezaubernd saftig und herrlich lebendig. Crémant, wie er sein soll!

Weintyp	<b>Sekt</b>
Produzent	<b>Les Vignerons du Sieur d'Arques</b>
Region	<b>Languedoc</b>
Rebsorte(n)	<b>Chardonnay Pinot Noir</b>
Geschmack	<b>halbtrocken</b>
Trinktemperatur	<b>8-10 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>12,5 %</b>
Reifepotenzial	<b>jetzt und weitere 2 Jahre</b>
Ausbau	<b>Méthode traditionnelle</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Wine in Black-Bewertung: 92 P

Nicht ohne Grund ist die südfranzösische Genossenschaft Sieur d'Arques auf alle Schäumer der Linie 'Grande Cuvée 1531 de Aimery' mächtig stolz. Nicht nur, weil die unterschiedlichen Crémants in verschiedenen Tastings regelmäßig für Furore sorgen. Sondern weil eine ganz besonders traditionsreiche Geschichte dahintersteckt. Schließlich war es ein Mönch der Abtei St. Hilaire, nahe bei Limoux, der im Jahr 1531 zufällig die Schaumweinproduktion erfand. Aus dem Blanquette de Limoux, der damals das Languedoc erfreute, wurde irgendwann der Crémant de Limoux.

Das war aber nicht die einzige Weiterentwicklung. Im 16. Jahrhundert waren Schaumweine nämlich per se süß. Erst im späten 19. Jahrhundert setzte sich Brut stilistisch durch! Mit ihrer

'Grande Cuvée 1531 de Aimery' Crémant de Limoux Demi Sec kehrt man bei Sieur d'Arques nun ein wenig zu den Anfängen zurück und bietet die halbtrockene Variante an. Formidable!

## Tasting Note

Mit goldenen Reflexen perlt der zitronengelbe Schaumwein ins Glas. Was für ein lang anhaltendes Mousseux! Bezaubernd! Die Nase ist geprägt von Limetten und weißen Blüten sowie einem feinen Hauch Brioche. Nach und nach entfalten sich auch noch Aromen von kandiertem Ingwer und Apfel sowie gezuckerter Grapefruit. Am Gaumen herrlich schmelzig und mit einer wunderbaren Cremigkeit ausgestattet. Die aparte Weinsäure ist hier perfekt ausbalanciert, sodass der Crémant niemals zu süß wirkt. Sehr ausgewogen.

## Passt zu

Eignet sich hervorragend zu allerlei Desserts wie Crème brûlée, Moelleux au chocolat, Crêpes Suzette, Millefeuille, Île flottante oder Macarons.

## Weingut

Die Genossenschaft Sieur d'Arques ist in Limoux ansässig, welches rund 25km von Carcassonne entfernt liegt. Sieur d'Arques ist einer der bedeutendsten Wein-Erzeuger in Languedoc-Roussillon, mit einem umfangreichen Portfolio an Still-und Schaumweinen.

## Vinifikation

Die Sieur d'Arques 'Grande Cuvée 1531 de Aimery' Crémant de Limoux Demi Sec ist eine Assemblage aus 55 % Chardonnay, 30 % Chenin Blanc und 15 % Pinot Noir. Die Trauben wurden bei perfekter physiologischer Reife per Hand gelesen. Es folgte eine Ganztraubenpressung sowie die erste Gärung in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 16 °C. Danach kam der Wein für 12 Monate für die zweite Gärung und der anschließenden Reifung auf die Flasche. Der Restzucker beläuft sich auf 41 g/l.