

# 'Elegance' Blanquette de Limoux NV

## Antech



Hier ist der Name ganz eindeutig Programm! Denn dieser schäumende Best Buy trumpft mit einer Fülle an fruchtiger Eleganz auf, die so nur im Südwesten Frankreichs entstehen kann. Magnifique!

Weintyp	<b>Sekt</b>
Produzent	<b>Antech</b>
Region	<b>Languedoc Mauzac</b>
Rebsorte(n)	<b>Chenin Blanc Chardonnay</b>
Geschmack	<b>trocken</b>
Trinktemperatur	<b>6-8 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>12 %</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

Keine andere Region der Welt hat eine derart große Schaumwein-Vielfalt zu bieten wie Limoux! Hier wurde die Méthode Ancestrale wieder groß gemacht. Von hier stammen aber auch feinste Crémants. Und eben Blanquettes. Verwunderlich ist das allerdings nicht, denn schließlich produzierte hier 1531 ein Benediktinermönch den ersten Schaumwein überhaupt. Solch ein Erbe verpflichtet irgendwie. Deswegen gibt es in Limoux gleich zwei Appellationen, die sich voll und ganz den feinen Pricklern verschrieben haben. Die AOC Crémant de Limoux mag die bekanntere Appellation sein, mit würzigen und etwas schwereren Schäumern. Die AOC Blanquette de Limoux hingegen bringt zauberhaft leichtfüßige Schaumweine hervor, die sich mit vollstem Herzen der Muskat-Traube Mauzac verschrieben haben.

Dass ein Blanquette de Limoux aber weit mehr als ein spaßiges Trinkvergnügen sein kann, beweist der 'Elegance' von Antech. Denn bei dem Familienweingut legt Kellermeisterin Françoise Antech-Gazeau größten Wert darauf, die Herkunft schmeckbar zu machen. Sie weiß ideal mit den von Lehm und Kalk geprägten Böden der terrassierten Weinberge umzugehen.

Bei ihr behält Mauzac seine Leichtigkeit, darf aber auch einen eigenständigen Charakter entwickeln. Eine Seltenheit, der wir sofort verfallen sind, als wir diesen Schäumer erstmals im Glas hatten. Lassen auch Sie sich von seinem leichtfüßigen Tiefgang beeindrucken!

## Tasting Note

In einem funkelnden Goldgelb perlt der Blanquette im Glas. In der Nase tummeln sich zunächst Aromen von knackigem Apfel, weißem Pfirsich, Litschi und Quitte, zu denen sich recht schnell eine feine Brioche-Note sowie etwas Nelke gesellen. Am Gaumen frisch und leicht, mit einer feinen Perlage und einer tiefen Fruchtigkeit. Hier kommt jetzt noch ein Hauch von Weißdorn hinzu. Wunderbar geschmeidig und lebendig ist das Mundgefühl, herrlich leicht und doch mit Komplexität ausgestattet die Struktur dieses Blanquettes.

## Passt zu

Der 'Elegance' Blanquette de Limoux NV von Antech ist ein ganz wunderbarer Aperitif, macht aber auch zu Austern, Muscheln und Krustentieren wie Garnelen oder Langusten eine hervorragende Figur!

## Weingut

Kaum eine andere Region im Südwesten Frankreichs hat sich derart einen Namen für Crémant gemacht wie Limoux. Hier wurde der Schaumwein im 16. Jahrhundert erfunden. Und hier ist die Heimat des kleinen Weinguts Antech, das seit 1996 in inzwischen sechster Generation von Françoise Antech-Gazeau geleitet wird. Ihr stehen zwar noch immer Vater und Onkel in der Geschäftsführung zur Seite, aber die Verantwortung im Keller trägt alleine sie. Und die Verantwortung ist groß! Schließlich hat sich Antech als eines der wenigen familiengeführten Weingüter der Region einen Namen für waschechte Terroir-Gewächse gemacht.

Der Schwerpunkt liegt eindeutig auf Crémant, der vor allem aus weißen Rebsorten wie Mauzac, Chenin Blanc und Chardonnay vinifiziert wird - ergänzt durch Pinot Noir für die Rosé-Variante. Einige der Schaumweine werden mittels Méthode Ancestrale bereitet, bei der keine zweite Gärung stattfindet, sondern der Most bereits während der ersten Fermentation auf die Flasche kommt, wo er dann weiter durchgärt und sich dadurch die feinen Kohlensäure-Bläschen bilden. Eine Methode, die sich dank Antech inzwischen generell wieder einer immer größer werdenden Beliebtheit erfreut. Komplettiert werden diese ursprünglichen Schäumer durch klassische Crémants und Blanquettes de Limoux, bei denen die Méthode Traditionelle - die traditionelle Flaschengärung - zum Einsatz kommt.

## Vinifikation

Der Antech 'Elegance' Blanquette de Limoux NV wird aus 90 % Mauzac, 5 % Chenin Blanc und 5 % Chardonnay vinifiziert. Nach der Handlese wurden die ganzen Trauben schonend gepresst und im Edelstahltank fermentiert. Dort lagern auch alle Grund- und Reserveweine. Nach der Assemblage fand die zweite Gärung auf der Flasche statt. Der Schaumwein durfte dann noch weitere 24 Monate auf der Hefe ruhen, bevor er degorgiert wurde. Der Blanquette hat 8g/l Restzucker.