



Domaine Delmas Pierrot

Crémant de Limoux AOP

Pierrot, Baptiste Delmas' Crémant de Limoux bringt Chardonnay, Chenin Blanc und Pinot Noir gemeinsam in Schwung.

Artikelnummer 6404.23
Weingut EURL DELMASBernhard Delmas
Region Limoux
Jahrgang 2020

Degustationsnotiz
Helles, leuchtendes Gelb; Bukett nach Zitrusfrüchten wie Ananas, Noten von Brioche und Kräutern; frischer Auftakt, am Gaumen aromatisch und saftig, schöne Mousse von mittlerer Persistenz, elegante Struktur, schöner Schmelz; harmonischer Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker

Rebsorten
Chardonnay (70%)
Chenin Blanc (15%)
Pinot Noir (15%)

Speisenvorschläge
Aperitif, gedünsteter Süßwasserfisch, im Wok zubereitetes Geflügel und Gemüse, kleine Häppchen mit Oliven

Lagern Bis mindestens 2026 lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei 6-8 °C

Verschluss Naturkork

Vegan ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

Delinat-Zertifizierung
1 Schnecke

Analysedaten

Alkohol	12.5%
Freie SO2	0 mg/l
Gesamte SO2	74 mg/l
Flüchtige Säure	0.10 g/l
Gesamtsäure	6.2 g/l
pH-Wert	3.15
Restzucker	2.9 g/l
Analysedatum	11.05.2023

Gesetzliche Angaben
Biozertifikat: FR-BIO-01
Herkunft: FR
Abfüller:
enthält Sulfite

Weitere Informationen
www.delinat.com/6404.23

