



2013 Crémant de Limoux AOC

Clos des Demoiselles, Domaine J.Laurens

Abbinamenti:

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Paese d'origine: Francia

Produttore: Laurens

Valutazioni: Gilbert & Gaillard 89/100

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.0 %

Maturità: Schaumweine sind sofort genussbereit. Einige Jahrgangschampagner können 10 Jahre und mehr gelagert werden.

Varietà d'uva: 60% Chardonnay, 25% Chenin Blanc, 15% Pinot Noir

Numero di articolo: 0413713

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Crémant de Limoux AOC

Clos des Demoiselles
Domaine J.Laurens

Origine:	Francia
Valutazioni:	Gilbert & Gaillard 89/100
Varietà d'uva:	60% Chardonnay, 25% Chenin Blanc, 15% Pinot Noir
Maturità:	Schaumweine sind sofort genussbereit. Einige Jahrgangschampagner können 10 Jahre und mehr gelagert werden.
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren