

Rando'Patt

Weine, Spezialitäten & Geführte Wanderungen



Cremant de Limoux Grande Cuvée 1531 brut weiß Aiméry Sieur d'Arques

Jahrgang	-
Erzeuger	Aiméry Sieur d'Arques, F-11300 Limoux
Zum Winzer	

Die beste Genossenschaft Frankreichs – diesen Titel verlieh die „Weinwelt“ der Erzeugergemeinschaft SIEUR D'ARQUES im Jahr 2012. Und das nicht zu unrecht, denn bei dieser Genossenschaft stimmt wirklich alles: Die gesamte Kollektion überzeugt, allen voran die „grandiosen Weißweine“. Die vier Terroirs für den Languedoc Chardonnay heißen Océanique, Haute-Vallée, Autan und Méditerranéen und werden als AOP Limoux „Grand Chardonnay“ klassifiziert. Unüblich für eine Genossenschaft vinifiziert man bei SIEUR D'ARQUES am Fuße der Pyrenäen, zwischen Atlantik und Mittelmeer, parzellenweise und separat nach Weinberg und Winzer. SIEUR D'ARQUES hat langjährige Erfahrung mit der Herstellung von Schaumweinen, denn der verbriefte Ort der ersten Versektung eines Weins ist die Abtei von St. Hilaire, nahe bei Limoux. Im Jahre 1531 erfreuten sich die dortigen Mönche an der per Zufall entdeckten „Blanquette de Limoux“ und in dem Crémant „Grande Cuvée 1531“ finden Händler einen der feinsten Crémants Frankreichs.

Rebsorten	70% Chardonnay, 20% Chenin Blanc, 10% Mauzac
Region	Languedoc-Roussillon
Klassifizierung	Cremant de Limoux AOP
Herstellung	Méthode traditionnelle
Lagerfähigkeit	3 Jahre
Alkoholgehalt	12 %vol.

Verkostung

Ein Super-Cremant aus Limoux, benannt nach dem Jahr seiner Entdeckung (Anno 1531!).
Feinste Noten nach grünem Apfel und Honig, etwas Birne. Florale Noten, weiße Blüten. Klar im Mund, mit Frische und Finesse, stoffig dicht mit viel Charakter, feine Perlage, angenehme Säure, langer Nachhall.
12 Monate Hefelagerung. Sicher einer der besten Schaumweine Frankreichs.

Weinwelt 1/2015: 88 Punkte, 2 Sterne
Vinalies 2012: Goldmedaille
Vinitaly 2011/2012: Goldmedaille

Schaumweinverkostung der Zeitschrift "Stern"

Seine dem Champagner ebenbürtige - in vielen Fällen sogar überlegene - Qualität bewies der Cremant 1531 in einer großen Schaumwein-Verkostung der Zeitschrift "Stern" zur Weihnachtsausgabe 49/2007.

Mit einem sensationellen 6. Platz platzierte sich der Cremant 1531 vor vielen arrivierten Champagnermarken mit klangvollen Namen, die im Gegensatz zum Cremant zu ebenfalls arrivierten Preisen gehandelt werden.

Dieses Ergebnis fundierte das hohe Ansehen des Cremant 1531 in der Fachwelt und brachte ihm den Titel eines "Champagner-Jägers" ein.

Servier-/Trinktemperatur 5-8°C

Speisenempfehlung
Aperitif
Dessert
Kir
einfach so