

ANTECH Émotion Rosé / Domaine de Flassian

Herkunft:	Limoux / AOP Crémant de Limoux
Traubensorten:	Mauzac, Chenin, Chardonnay, Pinot Noir (20 – 40-jährige Rebstöcke)
Ertrag:	50 hl / ha, Handlese
Ausbau:	Traditionelle Flaschengärung / 15 Monate auf der Hefe gelagert.
Lagerfähigkeit:	5 – 6 Jahre
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:
Helles, leuchtendes Pink, mit feiner Perlage.

Nase:
Die Nase offenbart Noten von roten Früchten und Frühlingsblumen, gepaart mit einem betörenden Duft von Weichselkirschen und Orangenblüten.

Mund:
Am Gaumen sind feine Aromen von Zitrusnoten, Rosenblüten und zerstoßenen Beeren gegenwärtig, knackig, elegant und delikate. Frische und feinschmeckerische vereint dieser Schaumwein Eleganz und Frucht.

Trinkempfehlung

Perfekt geeignet zum (Hochzeits-)Apéro, Fisch, Meeresfrüchte, Fruchttige Dessert und zu süßen Desserts. Ausserdem passt er hervorragend zu scharfen asiatischen Currys, gebratenem Lachs oder ausgefallenen Pastagerichten.

Ideale Ausschanktemperatur: Apéro: 6 – 7° C