

ANTECH Réserve Brut / Domaine de Flassian

Herkunft:	Limoux / AOP Blanquette de Limoux
Traubensorten:	90 % Mauzac, 5 % Chenin, 5 % Chardonnay (20 – 40-jährige Rebstöcke)
Ertrag:	50 hl / ha, Handlese
Ausbau:	Traditionelle Flaschengärung / 18 Monate auf der Hefe gelagert.
Lagerfähigkeit:	8 Jahre
Produktion:	35 '000 – 40'000 Flaschen jährlich.
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:

Glänzendes Hellgelb mit goldenen Reflexen.

Nase:

Elegant und betörend. Der feine Duft von weissen Frühlingsblüten, in Kombination mit einem wunderbaren fruchtigen Bouquet: man gewinnt den Eindruck, in einem Obstgarten zu spazieren. Eine tolle Aromenvielfalt und Explosion für die Nase!

Mund:

Ein kecker und fruchtiger Einstieg! Der Schaumwein Blanquette de Limoux zeigt viel Noblesse, ohne jedoch elitär zu wirken. Dank seiner perlenden Frische am Gaumen und seiner schönen Farbe im Glas ist er der perfekte Begleiter für spezielle Momente und Feierlichkeiten. Das fruchtige Bouquet überwiegt, ist harmonisch und gut ausgewogen - nicht zu süsslich, sondern sehr gradlinig. Dazu die Spritzigkeit und Frische – eine perfekte Alternative zu einem Prosecco oder Weisswein als Apéro. Ebenso erfrischend an einem lauen Sommerabend. Werden Sie mutig und kreieren Sie Ihren persönlichen Sommerdrink – der Limoux ist eine hervorragende und betörende Basis!

Trinkempfehlung

Ideal als Apéro, aber auch als der perfekte Begleiter zu weissem Fleisch, Fisch mit Sauce, Meeresfrüchte, asiatischen und vegetarischen Gerichten.

«Sa légèreté et sa fraîcheur conviennent à merveille à l'apéritif ou tout au long du repas.»

Ideale Ausschanktemperatur: Apéro: 7 – 8° C