

ANTECH Tradition Brut / Domaine de Flassian

Herkunft:	Limoux / AOP Blanquette de Limoux
Traubensorten:	90% Mauzac, 5% Chenin und 5% Chardonnay (20 – 40-jährige Rebstöcke)
Ertrag:	50 hl / ha, Handlese
Ausbau:	Traditionelle Flaschengärung / 12 Monate auf der Hefe gelagert.
Lagerfähigkeit:	4 – 6 Jahre
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:
Hellgelb mit grünlichen Reflexen.

Nase:
Ein ehrlicher und jugendlich wirkender Schaumwein. Frisch, kräftig, rund und mit viel Fruchtroma fasziniert er die Geniesser. In der Nase nimmt man vorwiegend Düfte von grünen Äpfeln und weissen Früchten wahr.

Mund:
Am Gaumen ist er rund und harmonisch. Schön ausgeglichen - eine Allianz zwischen Frische und Frucht.

Dieser junger Wein bringt die Typizität, den Reichtum und die Rundheit der Rebsorte Mauzac zum Ausdruck.

Trinkempfehlung
Perfekt geeignet als natürlicher Aperitif oder in einem Cocktail.

Ideale Ausschanktemperatur: Apéro: 7 – 8° C