

ANTECH M le Mauzac / Domaine de Flassian

Herkunft:	Limoux / AOP Blanquette de Limoux (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	100 % Mauzac
Herstellung:	Nach der Méthode traditionnelle hergestellt. Die Trauben werden ausschliesslich von Hand geerntet und nach der Lese sofort gepresst. 30 Monate auf der Hefe.
Lagerfähigkeit:	8 - 10 Jahre
Alkohol:	6,5 % vol.
Grösse:	75 cl

Spezielles

Während ein Crémant aus Limoux vorwiegend auf Chardonnay und Chenin Blanc basiert, wird eine Blanquette de Limoux hauptsächlich aus Mauzac gekeltert – einer traditionellen Rebsorte der Region.

Degustation



Auge:

Volle, strohgelber Farbe mit eleganter Perlage.

Nase:

In der Nase zeigt er sich frisch und fein, mit Aromen von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten und subtilen Obstgartenfrüchten. Dazu gesellen sich weisse Blüten sowie feine Kräuter- und Fenchelnoten, die dem Bouquet zusätzliche Frische und Eleganz verleihen.

Mund:

Am Gaumen zeigt er sich frisch, rund und komplex, mit knackigen Aromen von Birne und Apfel. Trocken, klar und lebendig überzeugt er durch seine geradlinige Struktur und eine feine Perlage. Der Abgang ist lang und anhaltend.

Trinkempfehlung

Er ist perfekt zum Apéro, zu Fish und Meeresfrüchten oder zu asiatischen oder vegetarischen Gerichten.

Ideale Ausschanktemperatur:

7 – 8° C