



Sieur d'Arques

1531 - stellten die Mönche von Saint-Hilaire durch Zufall den ersten Schaumwein der Welt her, als sie einen jungen Wein zum reifen mit Korkverschluß abfüllten. Entstanden ist daraus, die heute für ihre feinen Still- und Perlweine bekannte Genossenschaft "Vignerons du Sieur d'Arques". Die Crémant de Limoux zählen heute zu den besten Schaumweinen Frankreichs!

Im Oktober 2007 erreichte der AIMERY "GRANDE CUVÉE 1531" Brut als einziger "Nicht-Champagner" einen Platz unter den TOP TEN der großen stern Champagner /Schaumweinverkostung.

Weinsortiment

Artikel
Größe/Kartoninh.

- Aimery "Grand Cuvée 1531" Brut Crémant de Limoux 0,75l / 6 Fl.
Feinste Noten und Aromen von grünem Apfel und Honig. Dazu gesellen sich florale Noten, unter anderem von weißen Blüten, die auf sechzig Prozent Chardonnay zurück zu führen sind. Dank des Chenin besitzt die Cuvée Frische und Finesse, sowie eine feine Perlage und angenehme Säure.
- Aimery "Grand Cuvée 1531" Brut Rosé Crémant de Limoux 0,75l / 6 Fl.
Glänzend lachsfarben mit brillianten Reflexe, in der Nase "crisp", frisch, lebhaft und elegant. Feine Noten nach frischen weißen Blüten, Pfirsichen und hellen Früchten. Subtile Anklänge nach frischer Kirsche. Auf der Zunge lebhaft, delikant und gut strukturiert aufgrund der Präsenz des Pinot Noir. Das Mousseux ist fein und anhaltend. Ein reicher, balancierter Wein mit Aromen nach roten Früchten. Das volle Finale bestätigt die Eindrücke des Buketts. Ein voller und sehr gut balancierter Crémant.