



002135

CRÉMANT DE LOIRE BRUT RÉSERVE



Langlois

Frankreich
Loire

trocken



Chardonnay, Chenin Blanc, Cabernet Franc



ARTIKELBESCHREIBUNG

Ein klassischer Langlois Crémant de Loire geprägt von unwiderstehlicher Eleganz, Komplexität und Frische. Jahr für Jahr mit gleichbleibend hoher Qualität. Chenin Blanc gibt den Ton an. Mit fünfzig Prozent prägt sie den eleganten Charakter des Brut Réserve, während Chardonnay und Cabernet Franc seine Struktur und Finesse unterstreichen.



Speiseempfehlungen

Fisch oder Meeresfrüchte
Garnelen/Shrimps

Serviertemperatur

8.0 °C bis 10.0 °C

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Gärung	Flaschenvergärung

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3382250000281 3382250000885

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
Säure	4.5 g/L
Restzucker	8.9 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Ballaststoffe	0.0 g
Eiweiß	0.0 g
Salz	0.0 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Langlois-Chateau SA 49426 Saumur-Cedex FR



WEINNOTIZ

Ein delikater Crémant de Loire mit einer intensiven Frische, in der Nase duftige Aromen von weißen Blumen (Weißdorn & Lindenblüten), hellgolden mit zartem Mousseux.

WEINBEREITUNG

Die Weine werden nach Parzellen getrennt gekeltert, dann die vier Terroirs behutsam vermählt, um ihre aromatische Vielfalt zum Ausdruck zu bringen. Nach einer langen 24-monatigen Flaschenreife wird die Cuvée mit einer moderaten Dosage von 8 bis 10 g/l vollendet

PRODUZENTEN-INFO

Maison Langlois erfindet sich neu. Mit klarem Fokus auf seine exquisiten Schaumweine zeigt sich das Haus aus Saumur mit einer neuen Persönlichkeit – schlicht und elegant zugleich.

Seit seiner Gründung im Jahr 1885 am Ufer der Loire strebt man im Maison Langlois nach Unabhängigkeit und kompromissloser Qualität. Arbeitsweise und Zielrichtung sind immer wieder auf dem Prüfstand, so auch im Juli 2022 mit dem Ergebnis einer grundlegenden Neuausrichtung: Ab sofort liegt der Fokus des Hauses Langlois ganz auf den feinen Schaumweinen, den «Crémants de Loire».

Diese klare Positionierung definiert ehrgeizige Ziele für Langlois und beweist einmal mehr die außergewöhnliche Expertise in der Produktion von Schaumweinen, die qualitativ weit über die Anforderungen der Appellation Crémants de Loire hinaus gehen. Nach den traditionellen Methoden bereitet, werden sie zum vollendeten Ausdruck der Chenin Blanc, der klassischen Weißweinrebsorte in Saumur, der Herztraube des Hauses Langlois. Aus 62 Hektar Rebfläche wählt Langlois seine Trauben aus vier renommierten Terroirs aus: den Coteaux Saint-Léger (Kalkstein), den Côtes de Saumur (Kalkstein- und Kieselböden) sowie Puy Notre-Dame und Montreuil (Ton-Kalkstein). Die Trauben werden von Hand gelesen, sofort gepresst und die «Cuvée» separat nach Herkunft vinifiziert, um alle Besonderheiten ihrer Terroirs einzufangen. Die jungen Jahrgangsweine werden mit kleineren Anteilen von Reserveweinen aus dem Vor- oder Vorvorjahr vermählt, auf die Flaschen gefüllt und für mindestens 18 Monate (Crémant Rosé) bzw. 24 Monate (Crémant Blanc) zur Zweitgärung auf der Hefe liegen gelassen.