

00213818 | 2018

CRÉMANT DE LOIRE BRUT VINTAGE



Langlois



Frankreich
Loire



trocken



Cabernet Franc, Chardonnay, Chenin Blanc



LANGLOIS
CRÉMANT DE LOIRE



ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Langlois-Chateau Crémant de Loire Brut entfaltet im Weinglas seine erstklassige Qualität. Mit seiner leuchtenden, platingelben Farbe beeindruckt er auf Anhieb. Das feine und langanhaltende Perlenspiel dieses Crémants ist im Glas deutlich sichtbar. Beim Schwenken des Glases zeigt dieser Schaumwein eine perfekte Balance, da er an den Glaswänden weder wässrig noch sirupartig wirkt. In einem Schaumweinglas entfaltet dieser Schaumwein aus der Alten Welt intensive Aromen von Ananas und Brioche, ergänzt durch weitere fruchtige Nuancen. Am Gaumen begeistert dieser ausgewogene Schaumwein durch seine knackige Textur. Der Abgang des Schaumweins aus dem Val de Loire ist bemerkenswert lang, wobei erneut Noten von Ananas und Brioche hervortreten.



Speiseempfehlungen

Huhn
Hummer/Languste
Austern
Geflügel
Fisch oder Meeresfrüchte



Serviertemperatur

5.0 °C bis 7.0 °C

HERKUNFT

Boden Kalkstein

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

Reifung im Edeltank 24 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton
3382250000410
3382250001851

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.5 %Vol

Säure 4.5 g/L

Restzucker 8.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer
Langlois-Chateau SA
49426 Saumur-Cedex
FR



WEINNOTIZ

Geschmack: Dicht und vollmundig mit feinen Brioche-Noten im langen Finale.

Nase: Markante Aromen von weißen Blüten und Früchten, elegant.

Auge: Unterlegt mit einem Hauch Vanille hellgolden mit funkelndem Glanz.

WEINBEREITUNG

Die Vintage Cuvée zeigt den Charakter ihres außergewöhnlichen Jahrgangs im unverkennbaren Langlois-Stil. Ihre Bereitung ist eine Herausforderung, denn es gilt, die perfekte Balance aller Elemente zu finden: die besonderen Eigenschaften eines Lesejahres, die individuellen Charaktere unserer vier Terroirs und den Ausdruck der Rebsorten, die auf ihren Kalksteinböden wachsen. Chenin Blanc hält mit über sechzig Prozent die Fäden in der Hand und entfaltet ihre hinreißende Eleganz und Frische, gestützt von der feinen Struktur des Chardonnays und der natürlichen Fülle des Cabernet Francs. Während ihrer langen, mindestens 36-monatigen Flaschenreife auf der Hefe entfaltet die Vintage Cuvée zusätzliche warme Reifennoten. Eine moderate Dosage von 8 g/l vollendet diese Ausnahmecuvée.

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 Jahrgangswine 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.