

LIMITIERT



00213917 | 2017

CRÉMANT DE LOIRE CADENCE EXTRA BRUT



Langlois

Frankreich
Loire

trocken



Chardonnay, Chenin Blanc, Pinot Noir, Cabernet Franc



LANGLOIS
CRÉMANT DE LOIRE

ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Crémant de Loire Cadence Extra Brut 2017 von Langlois besticht durch seine frische, trockene Art. Diese Cuvée aus Chenin Blanc, Chardonnay und Cabernet Franc verströmt helle Aromen von Zitrusfrüchten, ergänzt durch eine feine Mineralität. Das Zusammenspiel der Sorten und die sorgfältige Verarbeitung verleihen Komplexität und Eleganz. Ein ausgewogener Genuss, der die charakteristische Frische der Loire widerspiegelt.



Speiseempfehlungen

Hartkäse
Huhn
zum Dessert
Geflügel
Risotto
Fisch oder Meeresfrüchte



Serviertemperatur

8.0 °C bis 12.0 °C

Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

sehr gut
5 Jahre

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Gärung	Flaschenvergärung

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3382250001134 3382250001158

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
Restzucker	2.0 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: Sehr komplex mit wunderschöner Balance von Geschmeidigkeit und Finesse, lebendiger Säure und feinen Anklängen von Zitrone und weißen Früchten.
Nase: Duftige Aromen von Haselnuss, getrockneten Früchten und Brioche.
Auge: Leuchtendes Gold mit zarter, gleichmäßiger Perlage.

WEINBEREITUNG

Die Trauben stammen aus den besten Parzellen der vier Kalkstein Terroirs des Hauses, sie werden von Hand gelesen, sanft, mit einer minimalen Auspressrate von nur 100 Litern Most aus 200 kg Trauben gepresst und ausschließlich die feinsten Moste der ersten Pressung bewahrt. So kann jede Rebsorte ihren typischen Charakter entfalten. Chenin Blanc dominiert mit über fünfzig Prozent und verleiht der Cuvée ihre duftige Frische und Finesse, getragen von der Eleganz ihrer Cuvée-Partner Pinot Noir, Cabernet Franc und Chardonnay. Der Wein wird zur zweiten Gärung auf die Flaschen gefüllt, fünf Jahre auf der Hefe gelagert, dann degorgiert und weitere sechs Monate im Keller zur Ruhe gelegt, um sich harmonisch abzurunden und vollenden. Die Extra-Brut-Dosage von nur 2 g/l unterstreicht seinen puren, finessenreichen Charakter.

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.