

002147

CRÉMANT DE LOIRE BRUT ROSÉ MAGNUM



LANGLOIS
CRÉMANT DE LOIRE



Langlois

Frankreich
Loire

trocken



Chardonnay, Chenin Blanc, Cabernet Franc

ARTIKELBESCHREIBUNG

Seine schillernde Farbe verrät seine ebenso schillernde Persönlichkeit. Langlois Brut Rosé verführt feinfuchtig mit lebendiger Frische. Die traditionelle Methode verleiht dem Rosé eine feine Perlage, die selbst einfache Anlässe in besondere Momente verwandelt. Santé!



Speiseempfehlungen

Burger & Co
zum Dessert
Salat mit Essig & Öl
Lachs/Waller/Karpfen gebra-
ten/gegrillt



Serviertemperatur

8.0 °C bis 10.0 °C

HERKUNFT

Boden Kalkboden, Tonboden

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rosé

Gärung Flaschenvergärung

ARTIKELDATEN

Gebinde 3 / 1.500 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton 3382250001844

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.5 %Vol

Säure 4.0 g/L

Restzucker 10.0 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

Dieser Crémant de Loire Brut Rosé ist feinfruchtig, frisch und vollmundig und überzeugt mit einer wunderschönen Länge. Elegant und leicht mit verführerischen Noten von Weinbergspfirsichen. Der Rosé wird mit einer dezent blässroser Farbe und kupferfarbenen Reflexen perfekt in Szene gesetzt.

WEINBEREITUNG

Cabernet Franc aus Montreuil Bellay und Puy-Notre-Dame dominiert mit sechzig Prozent. Auf den tonig-kalkigen Böden entfaltet er seine ausdrucksvollen Aromen, die Pinot Noir elegant und harmonisch ausbalanciert. Eine 18-monatige Flaschenreife auf der Hefe vollendet den Crémant, gefolgt von einer moderaten Dosage zwischen 10 und 12 g/l.

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.