NEU

BIO

LIMITIERT

00218821 | 2021

CRÉMANT DE LOIRE BLANC DE BLANCS

LANGLOIS
CRÉMANT DE LOIRE

Langlois

Frankreich
Loire

Chenin Blanc, Chardonnay

ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Crémant de Loire Blanc de Blancs 2021 von Langlois besticht mit einer erfrischenden Aromenpalette, die lebhafte Zitrusfrüchte und feine Mineralität kombiniert. Dieser trockene Schaumwein zeigt die typischen Eigenschaften der Loire-Region und bietet ein elegantes Prickeln. Die sorgfältige Herstellung der Schaumweine spiegelt sich in diesem Cuvée wider und sorgt für ein ansprechendes Erlebnis für Kenner.

Speiseempfehlungen

Salat mit Essig & Öl
Fisch oder Meeresfrüchte

Serviertemperatur

8.0 °C bis 12.0 °C

Genussempfehlung / Lagerfähigkeit

sehr gut
5 Jahre

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
Biokontrollstellennummer	FR-BIO-10
EAN Flasche / EAN Karton	3466520000499 3466520000505

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol

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

LANGLOIS
CRÉMANT DE LOIRE

WEINNOTIZ

Dieser Blanc de Blancs offenbart die Reinheit und Eleganz der Chenin-Traube auf besondere Weise. Er überzeugt mit einer einzigartigen Mineralität und Frische und ist mit dem Jahrgang 2020 der erste biozertifizierte Crémant de Loire des Hauses Langlois. Streng limitiert!

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.