



ANTECH

Die Geschichte der Familie zieht sich wie ein roter Faden durch die Jahrhunderte. Mehr als sechs Generationen ist es her, dass die Familie Tisseyre-Limouzy in einem kleinen Keller der Abtei St. Hilaire die ersten Zeilen der Weinbaugeschichte dieser Familie und der Region Limoux schrieb. Nachdem die ersten Generationen ihre Weine in der Abtei St. Hilaire produziert hatten, wurde einige Jahre später ein grosszügiger Neubau mit moderner Einrichtung erbaut. In jüngerer Zeit führte Eugénie Limouzy als eine der ersten Frauen im Languedoc anfangs des 20. Jahrhunderts das Unternehmen. Sie war gelernte Winzerin, und sie setzte schon damals auf Qualität. Ihr Erfolg blieb nicht aus, und sie trug massgebend dazu bei, dass dieses Unternehmen, das einer der ersten Schaumweinbetriebe in Limoux war, heute als Spitzenproduzent agiert. Im Jahre 1931 übernahm Marguerite Antech, die Nichte von Eugénie, den Familienbetrieb. Dank ihr etablierte sich das Unternehmen enorm schnell. Nun leiten die Kinder von Marguerite den Weinbaubetrieb Antech-Limoux: Roger und Georges Antech. Sie haben es geschafft, dass Antech als führender Hersteller in Limoux auf der ganzen Welt bekannt ist.

MÉTHODE ANCESTRALE



Kategorie: Schaumwein süss
Trauben: Mauzac
Herkunft: AOP Méthode Ancestrale
Alkoholgehalt: 6,5 % vol.
Flaschengrösse: 75 cl

Bei der Méthode Ancestrale werden die Trauben nach der Lese in grossen Chromstahl tanks bei tiefen Temperaturen vergoren. Hat der Alkoholgehalt 5 % vol. erreicht, wird der Wein in Flaschen gefüllt und verkorkt. Unter Mithilfe des nach der ersten Gärung verbliebenen Zuckers gärt der Wein bei etwa 14°C in der Flasche weiter. Er sättigt sich mit Kohlensäure und bei etwa 6 bis 7 % vol. alc. wird die Gärung durch Kühlung gestoppt. Honig- und Akazien-Noten verbinden sich mit dem Duft reifer Birnen. Am Gaumen ist er erfrischend, nach grünen Äpfeln und Limetten schmeckend.