

Fauvette Dorée BIO IGP Côtes du Tarn

Komplex - süß - üppig



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-buehler.ch

Herkunft	Rebsorte
Frankreich	Loin de l'oeil, Muscadelle
Produzent	Verschluss
Les Vignals	Hochwertiger Naturkork
Jahrgang	Genussreife
2015	ab 2020
Flaschengröße	Trinktemperatur
75 cl	9 - 12°C
Alkoholgehalt	Artikelnummer
12%	32152715
Kulinarik	Ausbau
Käseplatten mit Roquefort und Ziegenkäse, Apéro mit getrockneten Tomaten.	Barrique

ÜBER DEN WEIN

Die Rebstöcke wurzeln an Hanglagen mit lehm- und kalkhaltigen Plateaus. Die überreifen Trauben werden in 3 Durchgängen von Hand gelesen. Direkt danach, werden diese gepresst und der Saft in 400-Liter-Fässer aus französischer Eiche gefüllt. Die Gärung erfolgt zwischen 16 und 18°C, durch die hohe Zuckerkonzentration findet diese nur langsam statt. Wenn das geschmackliche Gleichgewicht erreicht ist, wird die Gärung gestoppt und der Wein gefiltert. Anschliessend wird der Wein wieder in Fässer gefüllt und weitere 12 Monate gereift.

Gesamteindruck: Ein Wein mit gewisser Frische, verführerischer Süsse und Ausgewogenheit.



BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Gelbgold mit bernsteinfarbenen Reflexen.

Aromatik

Aromatik: Reif fruchtige Nase von kandierten Orangen, Quitten und Mango, Noten von Honig und Gewürzen.

Körper

Körper: Vollmundiger Wein, mit einer verführerischen Süsse, lebendig, im Gaumen Aromen von Quitte, Honig, Safran und Nelken, langanhaltender Abgang.



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch