

Fauvette Dorée BIO IGP Côtes du Tarn

Komplex - süss - üppig



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-

buehler.ch

Herkunft

Frankreich

Produzent

Les Vignals

Jahrgang

2015

Flaschengrösse

75 cl

Alkoholgehalt

12%

Kulinarik

Käseplatten mit Roquefort und Ziegenkäse, Apéro mit getrockneten Tomaten.

Rebsorte

Loin de l'oeil, Muscadelle

Verschlusstyp

Hochwertiger Naturkork

Genussreife

ab 2020

Trinktemperatur

9 - 12°C

Artikelnummer

32152715

Ausbau

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.

Käseplatten mit Roquefort und Ziegenkäse, Apéro mit getrockneten Tomaten.

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.

Gesamteindruck

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



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