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%

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