

Fauvette Blanche BIO IGP Côtes du Tarn

Komplex - vollmundig - balanciert



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Frankreich

Rebsorte

Mauzac Blanc

Produzent

Les Vignals

Verschlusstyp

Naturkork

Jahrgang

2022

Genussreife

ab 2024

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

9 - 10°C

Alkoholgehalt

12%

Artikelnummer

30038722

Kulinarik

Käseplatte mit Roquefort und
Ziegenkäse, Apéro

Ausbau

Barrique

ÜBER DEN WEIN

Die Ernte der Trauben aus biologischem Anbau erfolgt maschinell. Anschliessend wandern die Trauben direkt in die pneumatische Presse und anschliessend in Eichenfässer. Die Fässer lagern bei 16 - 18°C und der Gärprozess wird durch die natürlichen Hefekulturen gestartet. Nach der Gärung und mit der richtigen geschmacklichen Balance wird der Wein und der Weintrub in Fässer gegeben und für weitere 12 Monate gelagert. Und mit Holzstöcken immer wieder umgerührt um die Stücke in Bewegung zu halten, vor dem Abfüllen wird der Weingefiltert.

Käseplatte mit Roquefort und Ziegenkäse, Apéro

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Gold-Gelb mit silbernen Farbreflexen.

Aromatik

Aromatik: Komplexe Nase mit üppigen Noten von reif- fruchtigen Blutorangen, Quitten und Mango, Nuancen von Honig, Gewürzen und Holz runden den Wein ab.

Körper

Körper: Voller Körper, intensive Gaumenaromen, lebhafte Säure, Nuancen von Safran und Nelken runden die Frische des Weines ab und geben ihm Länge.

Gesamteindruck

Gesamteindruck: Eleganter, frischer Weisswein mit angenehmer Struktur.



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