



Bordeaux Blanc AOP

Produzent:

Château Haut-Mouleyre, Escoussans

Jahrgang:

2020

Volumen:

12,5% vol.

Traubensorten:

Sauvignon Blanc & Sémillon

Vinifikation:

Nach der Lese werden die Trauben schnell ins Kelterhaus gebracht. Hier werden sie sortiert und schonend zerkleinert. Anschließend erfolgt die Fermentation in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur. Nach der Weinbereitung folgt eine mehrmonatige Reifung auf der Feinhefe, bevor der Wein schließlich in Flaschen abgefüllt wird.

Charakter:

Im Glas zeigt der Wein von Chateau Haut Mouleyre eine leuchtend hellgelbe Farbe. Die Nase präsentiert er alle Arten von Kirschblüten, Orangen, Jasmin, Zitronen und Pomelo. Als ob das nicht schon beeindruckend wäre, fügt die Edeldahlreifung weitere Aromen wie Lebkuchengewürz, schwarzer Tee und Vanille hinzu.

Passt zu:

Kalbfleisch oder Fisch jeglicher Art oder aber auch zu einem fruchtigen Dessert.

Trinkreife:

Ab sofort bis ca. 5 Jahre

PC Schwyz Preis: CHF 13.40 inkl. MWST