

2015 Val de l'Ours Chardonnay



Artikelnummer	00964115
Winzer	Barons de Rothschild (Lafite)
Land	Frankreich
Anbaugebiet	Südfrankreich
Appellation	Pays d'Oc IGP
Rebsorten	Chardonnay: 100%

Beschreibung:

Farbe: lebendiges Stroh- bis Goldgelb mit grünlich glänzenden Reflexen

Duft: duftiges Bouquet mit leicht exotisch anmutenden Aromen von Zitrusfrüchten und Melone, dazu ein feiner Hauch Wildblüten und Kräuterwürze

Geschmack: am Gaumen trocken, duftig, frisch mit lebendiger Säure, die fruchtigen Aromen des Bouquets finden wir auch im Mund (Zitrusfrüchte, Melone, Passionsfrucht) mit feiner Würze, très midi und ein wunderschöner Terrassenwein

Serviervorschlag:

duftiger Sommeraperitif zu gesalzenen Mandeln und/oder danach als Begleiter von frischen Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch und Gemüse (nur mit etwas Olivenöl und Fleur de Sel), zu gebratenem Hühnchen, Quiche, Pasta, Risotto mit Gemüse - oder auch einfach so

Alkoholgehalt	13.0
Restzucker	1.4
Säuregehalt	6.8

Flaschengröße	0,75l
Flaschenanzahl	6
Allergene	Sulfite

Weinbearbeitung

Um ihre saftige Frische und den eleganten Rebsortencharakter der Trauben zu bewahren, beginnt die Lese für den Val de l'Ours Chardonnay in den noch kühlen frühen Morgenstunden. Das Lesegut wird jeweils umgehend in die Kellerei gebracht, hier sanft gepresst und der Most innerhalb fünfzehn Tagen bei kontrollierten Temperaturen um die 18 °C sehr kühl und langsam im Edelstahltank vergoren. Nach abgeschlossener Gärzeit dürfen sich die Weine rund vier Monate im Tank ausruhen, bevor man sie zügig abgefüllt, um den im warmen Süden Frankreichs deutlich fruchtbetonten, fast eine Spur exotischen Rebsortenausdruck des Chardonnays maximal pur und rein, mit Eleganz und Frische auf die Flasche zu bringen.

Boden

in höheren Lagen überwiegend flachgründige, steinige Böden, in den Ebenen tiefere, sandige Böden, teils mit großen Sandsteinblöcken

Inverkehrbringer:

Domaines Barons de Rothschild
(Lafite)
75008 Paris
France

EAN-Code

3662386421519

EAN-Code Karton

3662386421595