

Côtes du Rhône

Tradition – Weiss



Traubensorten

Hergestellt aus den drei typischsten Rebsorten des Rhône-Tals : Clairette, Viognier et Grenache weiss, .



Anbaugebiet

Der Wein wird auf zwei verschiedenen Bodenarten angebaut : Löss – und Sandböden . Der maximale Ertrag pro Hektar sind 54 Hektoliter



Weinherstellung

Direkte Kelterung, Vorklärung und Vergärung bei niedriger Temperatur (16°C) während 10 Tagen. Tägliche Aufwirbelung der Feinhefe für die Vollmundigkeit. Tanklagerung



Weinprobe

- Farbe : blass mit grünen Reflexen
- Aroma : Intensif, weisse Früchte : Birnen, weisse Pfirsiche, leichter Hauch von Zitrusfrüchten. Mineralisch.
- Geschmack : Eine aromatische Explosion : Pfirsich, Zitrusfrüchte, ein dichtes, volles, angenehm samtiges Mundgefühl. Der Abgang ist lang und harmonisch



Zusammenspiel Wein/Speisen

Mit Pilzrisotto , oder Schweinefilet in Cremesoße oder einer Paëlla.



Verkostungstemperatur : 8-10 °C.



Lagerfähigkeit

Sollte im Jahr getrunken werden.

