

## CUVÉE TENDRESSE

SKU: 12422



<b>Titel</b>	La Petite Croix – Cuvée Tendresse Anjou 18 w
<b>Erzeuger</b>	Domaine de la Petite Croix
<b>Region</b>	LoireAnjou AC
<b>Rebsorte</b>	100% Chenin
<b>Boden</b>	Kiesige und sandige Kalk-Lehmböden
<b>Weinbereitung</b>	traditionell
<b>Beschreibung</b>	Gold-gelbe Robe, frische Fruchtaromen von Grapefruit und weißem Pfirsich in der Nase. Erfrischend fruchtbetont auch am Gaumen mit intensiven Litschi-Aromen, cremiger Restsüße und lebendiger Säure sowie Birnen-Noten im Abgang.
<b>Lagerfähigkeit</b>	etwa 2 Jahre
<b>Trinkreife</b>	Jetzt
<b>Säure</b>	4, 52 g/l
<b>Gesamtalkohol</b>	10, 47 %Vol
<b>Zucker</b>	33, 16 g/l
<b>Hinweis auf Allergene</b>	enthält Sulfite
<b>Empfehlung</b>	Zu Fischgerichten in Sauce, Muscheln mit Safran sowie Spargelgerichten.
<b>Trinktemperatur</b>	8 °C bis 10 °C



### Langtext

Balsam – Domaine de la Petite Croix Zärtlichkeiten mag jeder. Sie schmecken süß, helfen bei Stress und Einsamkeit, sind einfach Balsam für die Seele. Insofern passt der Name für Alain Denechère und François Geffards weißen Anjou wie Hand auf Haut. Ihre Cuvée Tendresse aus 100 Prozent Chenin liebkost das Gemüt mit einer spürbaren Restsüße, die im Wechselspiel mit der angenehmen Säure genau das richtige Maß findet. Aromen von weißen Pfirsichen und Pampelmusen kitzeln die Nase, und die Frucht von reifen Birnen streichelt den Gaumen. Probieren Sie ihn einfach mal, es muss ja nicht immer Schokolade sein.