

## LES PLOS CHARDONNAY

SKU: 12448



<b>Hinweis auf Allergene</b>	enthält Sulfite
<b>Land</b>	Frankreich Languedoc
<b>Herkunft</b>	Pays d'Oc IGP
<b>Weingut</b>	Maison Ventenac
<b>Rebsorte</b>	95% Chardonnay, 5% Gros Manseng
<b>Beschreibung</b>	Im Mund erstaunlich ausgefallen, der Wein entwickelt Aromen von Passionsfrucht und ist mit viel Geschmeidigkeit versehen, was dem Wein eine sehr schöne Länge verleiht.
<b>Weinbereitung</b>	Entrappen, direkte Pressung, Vorklären bei 8°C, Dekantieren und Reinhefezusatz, Gärung bei 18-20°C
<b>Boden</b>	Kalk-Mergel-Böden
<b>Restzucker</b>	2,89 g/l
<b>Säure</b>	0,40 g/l
<b>Alkohol</b>	12,50 g/l
<b>Empfehlung</b>	Zu Fisch und Muscheln ein ebenso guter Begleiter wie zum Spargel
<b>Trinktemperatur</b>	8 °C bis 10 °C
<b>Trinkreife</b>	Jetzt, zwei bis drei Jahre lagerfähig



## Langtext

### Grenzfall – Les Plos Chardonnay

Der Chardonnay der Maison Ventenac ist ein Grenzfall. Die Reben für diesen Weißwein stehen im Cabardes genau auf der Grenze zwischen der atlantisch geprägten, feucht-kühlen Klimazone des Südwestens und dem sommerlichen Backofen des Languedoc. Das verleiht dem Wein einerseits eine angenehme Frische und exotische Frucht, die den wintermüden Gaumen kitzelt, andererseits aber auch eine gewisse Fülle, die ihn in Verbindung mit dem gut eingebundenen Holzton genauso für die nächste Weihnachtsofferte qualifiziert. Ein Grenzfall halt – aber viel zu gut, um darauf zu warten