

LES PLOS CHARDONNAY

SKU: 12448



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