

## VALLÉE BLANCHE

SKU: 12486



|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>Titel</b>                 | Vallée Blanche weiß   |
| <b>Erzeuger</b>              | Cave de Cruzy   |
| <b>Region</b>                | Frankreich Südwest Côtes de Gascogne IGP  |
| <b>Rebsorte</b>              | 50% Sauvignon blanc, 50% Colombard  |
| <b>Boden</b>                 | Ton-Kalkboden   |
| <b>Weinbereitung</b>         | Zweimalige Ernte nach Auslese der besten Trauben. Die jungen Trauben der ersten Lese sorgen für die Frische, die reiferen Trauben der zweiten Lese geben dem Wein die Frucht. Die Fermentation erfolgt bei niedriger Temperatur im Edelstahltank. |
| <b>Beschreibung</b>          | Helles Gelb, erstaunlich intensive Nase nach tropischen Früchten, gefolgt von Pfirsichnoten. Ein weicher Wein mit schönen Fruchtaromen, die optimal mit der frischen Säure harmonisieren.   |
| <b>Trinkreife</b>            | Jetzt   |
| <b>Säure</b>                 | 4.98 g/l  |
| <b>Gesamtalkohol</b>         | 11.40 %Vol  |
| <b>Zucker</b>                | 4.00 g/l  |
| <b>Hinweis auf Allergene</b> | enthält Sulfite   |
| <b>Trinktemperatur</b>       | 8 °C bis 10 °C  |



### Langtext

Knackignon – Caves de Cruzy Wir verkneifen uns, hier Körperteile zu nennen, die mit „Knack-“ anfangen, auch wenn es bei dem Sauvignon „Vallée Blanche“ der Caves de Cruzy nahe liegt. Die Winzergenossen lassen die Rebsorte so sein wie sie ist und Diätwurstesser sich ihr Spiegelbild wünschen: ohne ein Gramm Fett am straffen Körper, mit knackig runder Frucht und erfrischender Säure. Gerade richtig für kulinarische „Workouts“ mit allerlei Schalengetier, Seefisch, frischem Ziegenkäse, etc. pp.