

LE MANPÔT Blanc Côtes de Thongue IGP

Tolle Mischung aus klassischem, gefühlvollem Ausbau des Chardonnay im Barrique und moderner, schlanker Ausprägung aus dem Edelstahl. Hier ergänzt sich das Beste beider Welten. Lebhaftige Nase mit floralen Noten, Aprikose und Litschi. Am Gaumen ein Hauch nussige Aromen und viel Raffinesse.

Erzeuger:	Domaine Bassac
Anbaugebiet:	Côtes de Thongue
Rebsorte:	Chardonnay
Jahrgang:	2024
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 2-3 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Landwein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Geflügel, Schweinefilet, kräftigen Eintöpfen
Artikel-Nr.	15632
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	23
Gesamtsäure (g/l)	4,4
Restzucker (g/l)	0
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	79
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,8
Weinstil	Barrique

