

Château la Canorgue Luberon Blanc AOC

Mit Marsanne, Roussanne, Clairette, Bourboulenc und Vermentino ein extrem spannender Rebsortenmix. Der Ausbau im Holz ist dezent, er übertönt nie die ausdrucksvollen Aromen der wertvollen Trauben. Geben Sie ihm etwas Luft, dann offenbart er seinen feinen, eleganten Duft, an Wiesenblumen erinnernd, angenehm frisch, nachhaltig und lang.

JG 2022 Médaille d'Or Terre de Vins, Gold Concours Amphore 2023 des Vins Bio

Erzeuger:	Château la Canorgue
Anbaugebiet:	Luberon
Rebsorte:	Roussane, Marsanne, Clairette
Jahrgang:	2023
Temperatur:	10-12°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	eleganten Vorspeisen, Salaten
Artikel-Nr.	15858
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	13
Gesamtsäure (g/l)	4,4
Restzucker (g/l)	0,4
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	61
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,6
Weinstil	ausgewogen

