

Mâcon La Roche-Vineuse AOC

In der Nase intensiv und vielschichtig mit reifem Apfel, Birne, frischem Zitronenabrieb sowie exotischen Anklängen und feiner Mineralik, die an nassen Stein erinnert. Am Gaumen überzeugt der Wein durch Frische, saftige Frucht und eine geschmeidige, zugleich lebendige Struktur. Noten von Zitrone, Butter, weißem Pfeffer und einem Hauch Akazienhonig sorgen für Tiefe und Spannung mit mineralischem Abgang, der lange nachhallt. Ein komplexer Chardonnay aus Lehm-Kalk-Böden in Südostlage.

Erzeuger:	
Anbaugebiet:	Burgund
Rebsorte:	Chardonnay
Jahrgang:	2024
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 2-3 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Salat und kalten Antipasti
Artikel-Nr.	17100
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-15
Schweflige Säure frei (mg/l)	22
Gesamtsäure (g/l)	5,1
Restzucker (g/l)	0,5
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	54
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,5
Weinstil	Holzfass

