

HORS-SÉRIE Muscadet AOC

Muscadet ist einer der großen französischen Weißweinklassiker. Kaum ein anderer Wein aus Frankreich passt besser zu Meeresfrüchten. Aber auch solo ist er dank moderatem Alkoholgehalt und seiner typischen Spritzigkeit ein beliebter Terrassenwein. Bei den Weinen von Fred Lailier kommen immer noch deutliche mineralisch-rauchige Noten dazu. Muscadet wird zu hundert Prozent aus Melon de Bourgogne vinifiziert, eine ursprünglich aus dem Burgund stammende Sorte der Pinot-Familie. An der Loire ist sie seit Urzeiten unter dem Synonym Muscadet bekannt und gab so dem Wein, der Appellation und schließlich einer ganzen Weinstilistik den Namen.

Erzeuger:	Domaine Michel Brégeon
Anbaugebiet:	Muscadet
Rebsorte:	Melon de Bourgogne
Jahrgang:	2024
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Meeresfrüchtesalat mit Gemüse, Seelachs mit Kräuterbröseln, Spargelsalat
Artikel-Nr.	18010
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	17
Gesamtsäure (g/l)	5,7
Restzucker (g/l)	0,8
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	78
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12
Weinstil	ausgewogen

