



## Villa Veredus blanc

Pays d'Oc IGP 2023

Ein fruchtiger, charmanter Alltagswein zu einem unglaublichen Preis.

**Artikelnummer** 5010.23  
**Weingut** Villa Veredus  
**Region** Languedoc  
**Jahrgang** 2023

**Degustationsnotiz**  
Hellgelb; Bukett nach exotischen Früchten wie Mango und Litschi, würzige Noten von frisch geschnittenem Gras; frischer Auftakt, am Gaumen aromatisch und belebend, elegante, harmonische Struktur; anhaltender, animierender Abgang  
*Emil Hauser, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Sauvignon Blanc (95%)  
Chardonnay (5%)

**Speisenvorschläge**  
Einfache Fischgerichte, Gemüseterrine, Kartoffelgerichte

**Lagern** Bis mindestens 2026 lagerfähig

**Genusstipp** Optimaler Genuss bei 8-10 °C

**Verschluss** Naturkork

**Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

**Delinat-Zertifizierung**  
1 Schnecke

**Analysedaten**

Alkohol	13%
Freie SO2	21 mg/l
Gesamte SO2	84 mg/l
Flüchtige Säure	0.39 g/l
Gesamtsäure	5.1 g/l
pH-Wert	3.30
Restzucker	0.8 g/l
Analysedatum	15.04.2024

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: FR-BIO-01  
Herkunft: FR  
Abfüller:  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/5010.23](http://www.delinat.com/5010.23)

