



Mon Rêve Chardonnay - Fût de Chêne

Vin de France 2022

Sébastien Rouves Interpretation eines Chardonnay: Frische und moderater Alkoholgehalt im Fokus.

Artikelnummer 5385.22
Weingut Domaine Mon Rêve
Region Languedoc
Jahrgang 2022

Degustationsnotiz
Leuchtendes Gelb; Bukett mit Äpfeln und Ananas, Noten von Honig, Vanille und Blüten; frischer Auftakt, am Gaumen füllig und aromatisch, komplexe Struktur, feinste Textur, rauchig-mineralische Anklänge; finessenreicher Abgang

Emil Hauser, Weinakademiker

Rebsorten
Chardonnay (100%)

Speisenvorschläge
Gebratener Zander, gebratene Poularde an Champignon-Sauce, Kartoffel-Lauch-Gratin, Safranrisotto, Meeresfrüchte und Krustentiere, Geissen- oder gereifter Rohmilchkäse (z.B. Cantal)

Lagern Bis mindestens 2027 lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei 10-12 °C

Verschluss Naturkork

Vegan ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

Delinat-Zertifizierung
1 Schnecke

Analysedaten

| | |
|-----------------|------------|
| Alkohol | 13% |
| Freie SO2 | 5 mg/l |
| Gesamte SO2 | 76 mg/l |
| Flüchtige Säure | 0.36 g/l |
| Gesamtsäure | 4.4 g/l |
| pH-Wert | 3.50 |
| Restzucker | 0.9 g/l |
| Analysedatum | 28.08.2023 |

Gesetzliche Angaben
Biozertifikat: FR-BIO-01
Herkunft: FR
Abfüller: Villa BadenWeinkontor GmbH
enthält Sulfite

Weitere Informationen
www.delinat.com/5385.22

