



Mon Rêve Chardonnay - Fût de Chêne

Vin de France 2023

Sébastien Rouves Interpretation eines Chardonnay mit lebendiger Frische und moderatem Alkoholgehalt im Fokus.

Artikelnummer 5385.23

Weingut Domaine Mon Rêve

Region Languedoc

Jahrgang 2023



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; finsessenreicher 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



Analysedaten

Alkohol	13.5%
Freie SO2	12 mg/l
Gesamte SO2	85 mg/l
Flüchtige Säure	0.48 g/l
Gesamtsäure	4.8 g/l
pH-Wert	3.50
Restzucker	1.3 g/l
Analysedatum	30.01.2025

Gesetzliche Angaben

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

Weitere Informationen

www.delinat.com/5385.23