



Art.-Nr.: 15601

SEGUIN-MANUEL MONTAGNY 1ER CRU "VIGNE DU SOLEIL"

REBSORTEN	Chardonnay
HERKUNFT	Frankreich
ANBAUREGION	Burgund
GESCHMACKSRICHTUNG	trocken
QUALITÄTSSTUFE	Appellation d'Origine Protégée (AOP) Montagny 1er Cru
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	13,0 % Vol.
RESTSÜßE	0,1 g/l
SÄUREGEHALT	3,7 g/l
TRINKTEMPERATUR	10-12
AUSBAU	100% Chardonnay

BODEN

Ton und Kalkstein. Côte Chalonnaise, südlich der Côte d'Or. Die nach Süd-Ost ausgerichteten Parzellen der „Vigne du Soleil“ sind von Ton und Steinen geprägt.

BESCHREIBUNG

Nach der sorgfältigen Handlese und Pressung der Trauben wurde der Most in französischen Barriques vergoren und lagerte dort für ein Jahr auf der Hefe um mehr Cremigkeit und Körper zu erlangen. Der Montagny 1er Cru zeigt im Glas blass goldene Farbe. In der Nase sehr intensiv mit viel Duft nach reifen Früchten wie Birne, Pflaume und leichten Röstaromen. Der Wein ist sehr ansprechend mit natürlichem Gleichgewicht und klar hervorgehoben Aromen nach reifem Obst. Er besitzt eine weiche Textur mit elegantem Finish. Tolle Speisebegleitung zu Jambon Persillé (Sülze), Gänseleber oder mildem Käse (Comté 12 Monate). Gute Trinkreife nach 2-5 Jahren.