



Art.-Nr.: 15705

DOMAINE MAIRE & FILS GRAND MINÉRAL CHARDONNAY

REBSORTEN	Chardonnay
HERKUNFT	Frankreich
ANBAUREGION	Jura
QUALITÄTSSTUFE	Appellation d'Origine Protégée (AOP)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	13,5 % Vol.
RESTSÜßE	0,5 g/l
SÄUREGEHALT	3,6 g/l
TRINKTEMPERATUR	12-14
VERSCHLUSS	Naturkorken
EAN	3250250160536
AUSBAU	100% Chardonnay

BODEN

Auf leichten Lehm-Kalkstein-Böden gewachsen.

BESCHREIBUNG

Strenge Traubenselektion am Rebstock und Handlese. Die Trauben werden mittels Schwerkraft in den Tank befördert damit die Beeren ganz bleiben und ihre Eigenschaften beibehalten. Nach einer sanften pneumatischen Presse, bei der nur der erste, das heißt reifere und konzentriertere Most für die Gärung behalten wird, erfolgt eine kalte Vorklärung. Traditionelle Vinifikation in temperaturgesteuerten Edelstahltanks, wobei der Gärprozess zwischen 20-22 °C verläuft. Nach der Assemblage der verschiedenen „Chardonnay“-Lagen wird der Wein 2 bis 3 Monate auf feiner Hefe gelagert, mit dem Ziel dem Wein eine geschmeidigere Struktur und größere Aromen Vielfalt zu verleihen.

Dieser Grand Minéral Chardonnay überzeugt durch seine frische und luftige Art und seine deutlich schmeckbare Mineralität am Gaumen. Aromen von weißen Früchten, Weißdorn und Akazienhonig



verbinden sich auf harmonische Weise mit seiner feinen Säure und ergeben ein harmonisches Geschmacksbild. Das Finale ist von Mineralität geprägt.

Servieren Sie ihn leicht gekühlt zwischen 12-14°C. Schön als Aperitif mit „Comté“-Würfeln oder „Quiches“. Passt auch hervorragend zu Langustinen, weißen Fischarten, Sushis und Sashimis oder noch zu einer Käseplatte mit „Jura“-Käsesorten, ob „Comté“, „Morbier“ oder einem Blauschimmelkäse.