



Art.-Nr.: 17314

PIERRE AMADIEU CÔTES DU RHÔNE BLANC ROULEPIERRE

REBSORTEN	Clairette
HERKUNFT	Frankreich
ANBAUREGION	Vallée du Rhône
QUALITÄTSSTUFE	Appellation d'origine contrôlée (AOC)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	13,0 % Vol.
RESTSÜßE	0,5 g/l
SÄUREGEHALT	6,1 g/l
TRINKTEMPERATUR	10-12
VERSCHLUSS	Kunststoffkorken
ALLERGENE	Sulfite
AUSBAU	50% Grenache Blanc, 50% Clairette

BODEN

Humusarme Böden auf Kalk- und Tonunterlage

BESCHREIBUNG

Temperaturkontrollierte Vergärung. Ausbau und Lagerung in Edelstahltanks um Frische und Frucht im Wein bestmöglich zu bewahren.

Druckvolle und vielschichtige Aromen, überwiegend nach Pfirsich und Mirabelle. Sehr gut integrierte, gepufferte Säure. Hat die Struktur eines größeren (und weitaus teureren) Weins. Fruchtiges Finale.

Perfekt zu getrimmtem Fisch, zu gegrilltem Hühnchen, zu Linsensalat oder Frischkäse.