



Art.-Nr.: 10037

SIEUR D'ARQUES PURE VELVET BLANC

REBSORTEN	Chardonnay, Colombard
HERKUNFT	Frankreich
ANBAUREGION	Languedoc
QUALITÄTSSTUFE	Indication Géographique Protégée (IGP)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	12,5 % Vol.
RESTSÜßE	3,0 g/l
SÄUREGEHALT	5,4 g/l
TRINKTEMPERATUR	12-14
VERSCHLUSS	Naturkorken
EAN	3062670374574
AUSBAU	75% Colombard und 25% Gewürztraminer

BODEN

Ton-Kalkstein-Boden

BESCHREIBUNG

Die Vinifikation erfolgt durch direktes Pressen, gefolgt von einer Kaltklärung und Gärung in temperaturgesteuerten Edelstahltanks bei 17°C.

Der Pure Velvet Blanc präsentiert sich in einem schönen blassen Gelbton mit sanften grünen Reflexen. Bereits in der Nase überzeugt er mit reinen und intensiven Aromen von exotischen Früchten, Litschis und Pfirsichen, begleitet von einem Hauch weißer Blüten wie Jasmin. Am Gaumen zeigt er sich straff und lebendig. Der Abgang ist subtil zitronig und würzig.

Genießen Sie diesen Wein bei einer Temperatur von 12°C. Er eignet sich hervorragend als Aperitif oder in Kombination mit Meeresfrüchten oder rohem Fisch, wie beispielsweise einem Jakobsmuschel-Tatar mit Seetang und Zitrusfrüchten.