



Art.-Nr.: 14400

## DUMNACUS VIGNERONS - COLLECTION REBELLE CHENIN BLANC

<b>KATEGORIE</b>	Neu im Sortiment
<b>HERKUNFT</b>	Frankreich
<b>ANBAUREGION</b>	Loire
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Indication Géographique Protégée (IGP)
<b>FLASCHEGRÖßE</b>	0,750 l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	8-10
<b>VERSCHLUSS</b>	Naturkorken
<b>AUSBAU</b>	100% Chenin Blanc

### BODEN

Die Trauben für die IGP-Weine von Dumnacus stammen ausschließlich aus den Weinbergen des Loire-Tals. Die Vielfalt der Böden reicht von den uralten Böden des Armorikanischen Massivs von Anjou bis hin zu den weißen Kalksteinböden der Gebiete Saumur und Tours. Diese Bodenvielfalt bietet den Reben ideale Bedingungen, um ihre Charakteristik und Mineralität zu entfalten.

### BESCHREIBUNG

100 % Chenin. Dank der flexibleren Regeln bei der Weinherstellung innerhalb der IGP können die Produzenten ihre Kreativität und das volle Potenzial der Chenin-Traube ausdrücken. Diese Rebsorte ist bekannt für ihre Anpassungsfähigkeit und die Fähigkeit, unterschiedliche Aromen und Strukturen zu entwickeln, abhängig vom Terroir. Der Weißwein wird klassisch im Stahltank ausgebaut und jung abgefüllt, um die maximale Frische und Aromenvielfalt zu bewahren.

Dieser Chenin überzeugt mit einem sanften und geschmeidigen Antritt. Die Aromen sind geprägt von Aprikose, Lindenblüten und einem Hauch von Honig. Im Mund zeigt er sich frisch und lebendig, mit einer harmonischen Balance. Dieser Wein passt hervorragend zu gegrilltem Fisch oder weißem Fleisch und verfeinert die Speisen mit seiner Frische und eleganten Säure.

Der Dumnacus Chenin IGP passt hervorragend zu gegrilltem Fisch wie Wolfsbarsch oder Dorade, sowie zu Meeresfrüchten wie Jakobsmuscheln und Garnelen. Auch leichte Fleischgerichte wie

DUMNACUS VIGNERONS | FRANKREICH | LOIRE



Hähnchenbrust oder Kalbsmedaillons in Sahnesauce harmonieren gut mit seiner frischen Säure. Vegetarische Optionen wie Ziegenkäsesalat oder Spargelrisotto ergänzen die fruchtigen und floralen Noten des Weins perfekt.