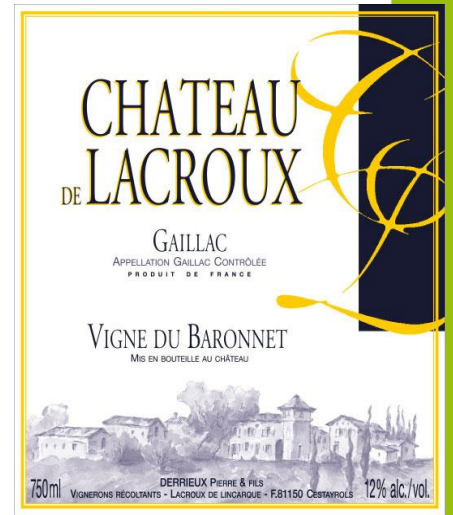




AOC GAILLAC Blanc Sec "Vigne de Baronnet" 2011

AOC GAILLAC WEISSWEIN



Boden: Tonig, kalkhaltige Weinberge in Hanglage, Richtung Südosten.

Rebsorten: Mauzac, Loin de l'oeil, Sauvignon.

Durchschnittsalter der Weinberge: 18 Jahre.

Produktion: 25 000 Flaschen.

Weinausbau: Einwirken (macération) der Trauben vor dem Abpressen, Weinausbau mit Hilfe von Temperaturregelung anschl. 5 Monate auf der Hefe gelagert.

Farbe: klares zitronengelb mit leichtem Grünschimmer, Glycerinspuren unregelmässig.

Geruch: intensiv und frisch; frühlingshafte Duftnoten (Lindenblüten, Weissdorn, Veilchen), diskret vorhanden eine Note von Trockenfrüchten; gewinnt an Eleganz durch belüften.

Geschmack: Gehaltvoll, ausgeglichen; strukturiert. Langer Abgang, blumig (Hollunder, Weissdorn, Linden- und Akazienblüten, abgerundet mit leichten Muskatnussgeschmack.

Trinktemperatur: Um 8°C. Ein Wein, welcher jung am Besten mundet.

Speisen, welche sich zu diesem Wein eignen: Stopfleber (foie gras) natur, Forelle blau, Rotbarsch mit Stopfleber, Langustensuppe, Kalbsfilet mit Sauce, Kalbsrouladen mit Stopfleber

