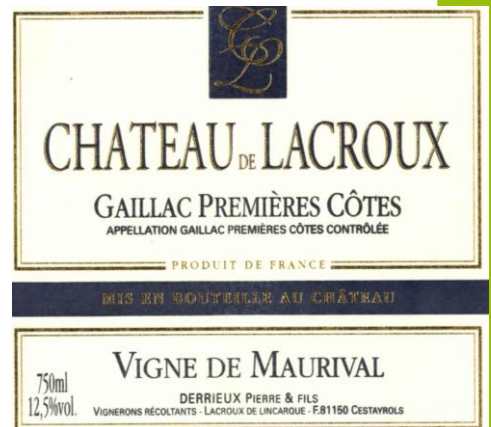




## AOC GAILLAC WEISSWEIN Blanc Sec "Vigne de Maurival"



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

**Rebsorten:** Mauzac.

**Durchschnittsalter der Weinberge:** 25 Jahre.

**Produktion:** 7 000 Flaschen.

**Weinausbau:** Einwirken (macération) der Trauben vor dem Abpressen, nach Kelterung 8 Monate auf der Hefe, Stabilisierung durch Temperaturregelung und Kühlung.

**Farbe:** Goldgelb mit leichtem, grünlichen Schimmer.

**Geruch:** Diskret, leichte Belüftung lässt Aromastoffe frei.

**Geschmack:** Gehaltvoll, wenig; feine Aromastoffe, die an Hollunder, Weissdorn, Lindenblüten und Akazien erinnern. Typischer Wein für die Rebsorte Mauzac.

**Trinktemperatur:** Um 8°C.

**Speisen, welche sich zu diesem Wein eignen:** Huhn in Sauce, gegrillter Hummer, Kalbsfilet in Sauce, Hähnchenbrüste, und Käsevariationen wie Comté, Laguiole und Salers.

