



Château Couronneau Sélection en blanc

Bordeaux AOP 2021

Sélection en blanc: eine Komposition aus Sauvignon Blanc und Sauvignon Gris. So schmeckt weisser Bordeaux.

Artikelnummer 5304.21
Weingut SARL Château CouronneauChâteau Couronneau

Region Bordeaux
Jahrgang 2021

Degustationsnotiz
Hellgelb; im Bukett exotische Früchte wie Ananas und Grapefruit, Noten von frisch geschnittenem Gras und Orangenschale; frischer Auftakt, am Gaumen aromatisch und saftig, elegante, lebendige Struktur; anhaltender, würzig-fruchtiger Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker

Rebsorten
Sauvignon Blanc (50%)
Sauvignon Gris (50%)

Speisenvorschläge
Meerfisch aus dem Ofen, im Wok zubereitete asiatische Gerichte, Gemüseuchen, als Aperitif

Lagern Bis mindestens 2025 lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei 8-10 °C

Verschluss Naturkork

Vegan ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

Delinat-Zertifizierung
1 Schnecke

Analysedaten

Alkohol	13.5%
Freie SO2	12 mg/l
Gesamte SO2	56 mg/l
Flüchtige Säure	0.41 g/l
Gesamtsäure	5.5 g/l
pH-Wert	3.39
Restzucker	0.8 g/l
Analysedatum	28.02.2022

Gesetzliche Angaben
Biozertifikat: FR-BIO-01
Herkunft: FR
Abfüller:
enthält Sulfite

Weitere Informationen
www.delinat.com/5304.21

