




Château Couronneau Sélection en blanc

Bordeaux AOP 2023

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


Artikelnummer 5304.23
Weingut SARL Château CouronneauChâteau Couronneau


Region Bordeaux
Jahrgang 2023


 **Degustationsnotiz**
Leuchtendes Gelb; Bukett mit Limette, Pfirsich, Birne und exotischen Früchten, subtil grasige Noten; frischer Auftakt am Gaumen, aromatisch und saftig, elegante Struktur; leicht salzige Noten begleiten den anhaltenden, frisch-fruchtigen Abgang

Emil Hauser, Weinakademiker


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

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

 **Lagern** Bis mindestens 2026 lagerfähig

 **Genusstipp** Optimaler Genuss bei 8-10 °C

 **Verschluss** Naturkork

 **Analysedaten**

Alkohol	13.5%
Freie SO2	14 mg/l
Gesamte SO2	63 mg/l
Flüchtige Säure	0.43 g/l
Gesamtsäure	4.7 g/l
pH-Wert	3.50
Restzucker	2.8 g/l
Analysedatum	20.02.2024

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/5304.23