



Sébastien Rouve - la tradition blanc

Languedoc AOP

Sébastien Rouve vereint regionale Sorten zu einem schmackhaften Weissen.

Artikelnummer 5365.24

Weingut Domaine Mon Rêve

Region Languedoc

Jahrgang 2024



Degustationsnotiz

Helles Gold; würziges Bukett mit Gras, gepaart mit exotischen Früchten; füllig mit einem schönen Schmelz, cremig, gute Frische, angenehm Herb im Abgang
Martina Korak, Önologin



Rebsorten

Grenache Blanc (35%)
Grenache Gris (25%)
Rolle (25%)
Roussanne (15%)



Speisenvorschläge

Grillierte oder eingelegte Zucchini und Auberginen, im Ofen gegartes Hähnchen mit Bratkartoffeln, grillierter Fisch (z.B. Felchen oder Forelle) mit Fenchelragout, aromatische Weichkäse (z.B. Ziegenkäse, Limburger), Couscous



Lagern

Bis mindestens 2027 lagerfähig



Genusstipp

Optimaler Genuss bei 8-10 °C



Verschluss

Naturkork



Vegan

ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt



Delinat-Zertifizierung

2 Schnecken



Analysedaten

Alkohol	12.5%
Freie SO ₂	15 mg/l
Gesamte SO ₂	92 mg/l
Flüchtige Säure	0.10 g/l
Gesamtsäure	4.0 g/l
pH-Wert	3.40
Restzucker	0.7 g/l
Analysedatum	29.10.2025

Gesetzliche Angaben

Biozertifikat: FR-BIO-01
Herkunft: FR
Abfüller: Villa BadenWeinkontor GmbH
enthält Sulfite

Weitere Informationen

www.delinat.com/5365.24

