



## Sébastien Rouve mon blanc

Languedoc AOP 2022

Vielfältige Böden, unterschiedliche Sorten, Harmonie im Glas:  
«mon blanc», ein Weisswein auf der Höhe.

**Artikelnummer** 5380.22  
**Weingut** Domaine Mon Réve  
**Region** Languedoc  
**Jahrgang** 2022

**Degustationsnotiz**  
Helles Gelb; Bukett mit Pfirsich, Honigmelone und Banane, Noten von geschnittenem Gras, Eisbonbons und trockenen Sträuchern; frischer Auftakt, saftig, aromatisch, elegant und harmonisch am Gaumen; mineralische Elemente im feinfruchtigen Abgang  
*Emil Hauser, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Grenache Blanc (40%)  
Vermentino (40%)  
Roussanne (20%)

**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 2026 lagerfähig

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

**Verschluss** Naturkork

**Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

**Delinat-Zertifizierung**  
1 Schnecke

**Analysedaten**

Alkohol	12%
Freie SO2	15 mg/l
Gesamte SO2	71 mg/l
Flüchtige Säure	0.10 g/l
Gesamtsäure	4.5 g/l
pH-Wert	3.30
Restzucker	0.9 g/l
Analysedatum	10.07.2023

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/5380.22](http://www.delinat.com/5380.22)

