


Mon Rêve Chardonnay - Fût de Chêne

Vin de France 2022


Sébastien Rouves Interpretation eines Chardonnay: Frische und moderater Alkoholgehalt im Fokus.


Artikelnummer 5385.22
Weingut Domaine Mon Rêve
Region Languedoc
Jahrgang 2022


 **Degustationsnotiz**
Leuchtendes Gelb; Bukett mit Äpfeln und Ananas, Noten von Honig, Vanille und Blüten; frischer Auftakt, am Gaumen füllig und aromatisch, komplexe Struktur, feinste Textur, rauchig-mineralische Anklänge; finessenreicher Abgang

Emil Hauser, Weinakademiker


 **Rebsorten**
Chardonnay (100%)


 **Speisenvorschläge**
Gebratener Zander, gebratene Poularde an Champignon-Sauce, Kartoffel-Lauch-Gratin, Safranrisotto, Meeresfrüchte und Krustentiere, Geissen- oder gereifter Rohmilchkäse (z.B. Cantal)


 **Lagern** Bis mindestens 2027 lagerfähig

 **Genusstipp** Optimaler Genuss bei 10-12 °C

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

 **Delinat-Zertifizierung**
2 Schnecken

 **Analysedaten**

Alkohol	13%
Freie SO ₂	5 mg/l
Gesamte SO ₂	76 mg/l
Flüchtige Säure	0.36 g/l
Gesamtsäure	4.4 g/l
pH-Wert	3.50
Restzucker	0.9 g/l
Analysedatum	28.08.2023

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/5385.22

