



Château de Plaisance l'insolent

Anjou AOP 2014

Von auf Schiefer und Kieselsteinen wurzelnden Reben stammt dieser in Barriques ausgebauter Wein.

Artikelnummer 5593.14
Weingut Château de Plaisance
Region Anjou
Jahrgang 2014

Degustationsnotiz
Leuchtendes Goldgelb; Bukett nach Banane und Lebkuchen, Noten von Mandeln; frischer Auftakt, am Gaumen aromatisch, saftig und geschmeidig, mineralische Anklänge; langer, komplexer Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker

Rebsorten
Chenin Blanc (100%)

Speisenvorschläge
Räucherlachs an Senf-Dill-Sauce, Schellfisch auf eingemachten Quitten, Ragout von Jakobsmuscheln in Blätterteigtasche, im Ofen gegartes Huhn mit Orangen, Zitronenschale und Fenchel, Chicorée mit gekochtem Schinken und Käse, Ziegenkäse

Lagern Bis mindestens 2025 lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei 10-12 °C

Verschluss Naturkork

Analysedaten

Alkohol	14%
Freie SO ₂	12 mg/l
Gesamte SO ₂	78 mg/l
Flüchtige Säure	0.85 g/l
Gesamtsäure	5.9 g/l
pH-Wert	3.53
Restzucker	3.2 g/l
Analysedatum	22.02.2016

Gesetzliche Angaben
Biozertifikat: FR-BIO-10
Herkunft: FR
Abfüller:
enthält Sulfite

Weitere Informationen
www.delinat.com/5593.14