



## Delmas Mauzac Élevé en fût de chêne

Limoux AOP 2016

Eine im Barrique ausgebaute, vielschichtige Weisswein-Spezialität aus einer kühlen Region Südfrankreichs.

**Artikelnummer** 5796.16  
**Weingut** EURL DELMASBernhard  
Delmas  
**Region** Limoux  
**Jahrgang** 2016

**Degustationsnotiz**  
Leuchtendes Gelb; Bukett mit Noten frischer Äpfel und Limetten, würzige Röstaromen; frischer Auftakt, am Gaumen aromatisch und saftig, elegante Struktur, fein gewobene Textur; mineralische Anklänge begleiten den anhaltenden Abgang

*Emil Hauser, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Mauzac (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 2020  
lagerfähig

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

**Verschluss** Naturkork

**Vegan** ohne tierische  
Inhaltsstoffe hergestellt

**Analysedaten**

Alkohol	13.5%
Freie SO2	1 mg/l
Gesamte SO2	35 mg/l
Flüchtige Säure	0.33 g/l
Gesamtsäure	7.1 g/l
pH-Wert	3.13
Restzucker	1.1 g/l
Analysedatum	11.12.2018

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/5796.16](http://www.delinat.com/5796.16)