



Anthémis de Bearenard blanc

Châteauneuf-du-Pape AOP 2019

Ein weisser Châteauneuf-du-Pape wie aus dem Bilderbuch: in der Nase floral-würzig, am Gaumen komplex und aromatisch.

Artikelnummer 7495.19
Weingut Domaine de Bearenard
Region Châteauneuf-du-Pape
Jahrgang 2019

Degustationsnotiz
Hellgelb; Bukett nach Birne und Banane, floral-würzige Noten von Flieder und Unterholz; frischer Auftakt, am Gaumen komplex, aromatisch und weich; mineralische Anklänge begleiten den anhaltenden, würzig-saftigen Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker

Rebsorten
Bourboulenc (25%)
Clairette (25%)
Grenache Blanc (25%)
Roussanne (25%)

Speisenvorschläge
Gemüsegratin, Kalbfleisch an Rahmsauce mit Kartoffeln, zum Aperitif mit Charcuterie (Aufschnitt, Käse, usw.), Fondue Bourguignonne

Lagern Bis mindestens 2028 lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei 10-12 °C

Verschluss Naturkork

Vegan ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

Delinat-Zertifizierung
1 Schnecke

Analysedaten

Alkohol	14%
Freie SO ₂	20 mg/l
Gesamte SO ₂	45 mg/l
Flüchtige Säure	0.10 g/l
Gesamtsäure	4.7 g/l
pH-Wert	3.10
Restzucker	0.4 g/l
Analysedatum	10.07.2020

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/7495.19

