

NEU IM SORTIMENT

Art. 51616

DELBEAUX

Premium Chardonnay

| | |
|----------------------|--|
| JAHRGANG | 2018 |
| ANBAULAND | Frankreich |
| REGION / LAGE | IGP Pays d'Oc |
| REBSORTE (N) | Chardonnay |
| GESCHMACK | Trocken |
| VINIFIKATION | |
| PRÄMIERUNG | Gold – Concours Général Agricole de Paris |
| CHARAKTER | Ein Chardonnay mit hoher Fruchtintensität (Pfirsich, gelber Apfel). Vollmundig mit cremiger Fülle (Buttertoast), dabei sehr lebendige Fruchtsäure. Feine Balance zwischen Kraft und Finesse. |
| EMPFEHLUNG | Zu Hühnerfrikassee, gebratenem Lachs, Meeresfrüchtesalate (z.B. Krabbensalat).. |
| SERVIERTEMP. | 10 - 12 °C |
| INFO | Die Region Languedoc –Roussillon, der sonnige Süden (Midi) Frankreichs stellt 80% der französischen Landweine (Vin de Pays) her. Die Popularität der Weine basiert auf dem Wunsch der Konsumenten nach fruchtintensiven, runden, schmackhaften, interessanten und unkomplizierten Weinen. Die Delbeaux Weine der „Vignerons du Narbonnais“ meistern diese Herausforderung mit Bravour. 330 Mitglieder der Kellerei erzeugen mit Spitzentechnologie aus einem reichhaltigen Terroir Weine für vergnügliche, unterhaltsame und gemütliche Momente. |



| | | | | |
|----------------|-------|---------|------------|---------|
| Analyse | Säure | 4,8 g/l | Restzucker | 8,0 g/l |
|----------------|-------|---------|------------|---------|

| | |
|---------|------------|
| Alkohol | 12,5 % vol |
|---------|------------|



>> Zur Website der Firmengruppe
<http://www.bernard-massard.de>

| | | |
|-------------------------------|--------|---|
| Inhalt / Fl. je Karton | 0,75 L | 6 |
|-------------------------------|--------|---|

| | |
|----------------|---------------|
| EAN FI. | 3352260169704 |
|----------------|---------------|