

Château d'Haurets Bordeaux blanc AOC



Name:	Château d'Haurets Bordeaux blanc AOC
Artikel Nr.:	6109
Hersteller:	Château d'Haurets
Herkunft:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Rebsorte:	96% Sauvignon Blanc, 4% Muscadelle
Farbe / Art:	Weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2022
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Im Glas blassgelb mit grünlichen Reflexen. Ausdrucksvolle Frucht mit zarten Anklängen von weißen Blüten. Intensiv und harmonisch, ausgewogen und weich mit feiner Säurebalance.
Herstellung:	Die Rebstöcke stehen im Guyot-Schnitt auf lehm- und kalksteinhaltigen Böden. Bei der Bewirtschaftung wird viel Wert auf die Nachhaltigkeit und die Biodiversität gelegt. Nach der Ernte und sanften Pressung der Trauben ruht der Most zunächst zur Mazeration für mehrere Stunden auf den Schalen. Die alkoholische Gärung beginnt zunächst kalt, bei rund 12°C, später wird die Temperatur auf 20°C angehoben, bis die Gärung schließlich endet. Die Reifung erfolgt auf den Hefen in thermoregulierten Edelstahltanks.
Hersteller-information:	Das Weingut liegt im Südosten von Bordeaux im Dorf Ladaux, wo die Böden besonders kalkhaltig sind. Philippe Ducourt bewirtschaftet hier rund 30 ha Weiberge. Die optimale Reife des Lesegutes sowie die möglichst kontinuierlich exzellente Qualitäten der Trauben stehen für ihn im Zentrum seiner Arbeit.
Servierempfehlung:	Ein ausgezeichnete Aperitif oder als Begleiter von frischem Fisch und Meeresfrüchten. Empfohlene Trinktemperatur ca. 10-12°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,5% Restzucker: 0,3 g/l Säuregehalt: 4,3 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 5 Jahre
Auszeichnungen:	2 Sterne im Guide Hachette für Jahrgang 2022. Goldmedaille Gilbert & Gaillard für Jahrgang 2021.