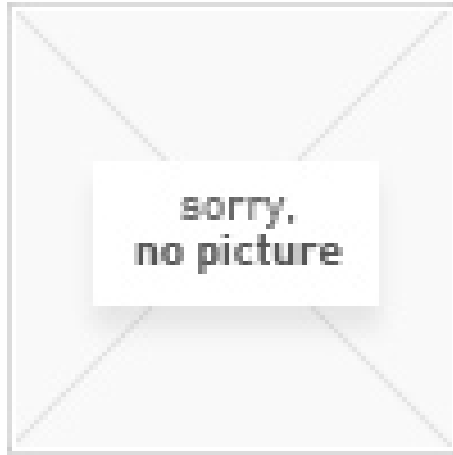




**MAX PIEHL**  
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

# Touraine Sauvignon AOC "Domaine de la Rablais"



<b>Name:</b>	Touraine Sauvignon AOC "Domaine de la Rablais"
<b>Artikel Nr.:</b>	7078
<b>Hersteller:</b>	EARL Paris-Simoneau
<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Loire
<b>Rebsorte:</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Farbe / Art:</b>	Weiß
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Inhalt:</b>	0.75 Liter
<b>Jahrgang:</b>	2022
<b>Enthält:</b>	Sulfite
<b>Alkoholgehalt:</b>	12,5%
<b>Beschreibung:</b>	Im Glas hellgelb mit grünen Reflexen. Ausdrucksvoll mit frischen Zitrusnoten und Andeutungen von reifen Äpfeln. Schön ausbalanciert und rund.
<b>Herstellung:</b>	Die Rebstöcke stehen auf Feuerstein-Lehm-Böden. Die Gärung erfolgt bei niedrigen kontrollierten Temperaturen. Beim Ausbau des Wein wird auf die Lagerung in Holzfässern verzichtet. 3 Monate Reifung auf den Hefen in Edelstahltanks.
<b>Herstellerinformation:</b>	Die Geschichte des Weinguts lässt sich bis zur Französischen Revolution zurückverfolgen. Seitdem befindet es sich im Familienbesitz, mittlerweile in 8. Generation. Bei der Weinproduktion wird das Wissen und Know-How von 200 Jahren Erfahrung mit den neuesten Techniken zur Herstellung von Qualität und Konstanz kombiniert. Die Weinberge sind nicht Teil einer Monokultur. Auf den Ländereien befinden sich auch Wälder, Teiche und Getreideflächen. Von rund 200 ha werden nur auf 75 ha Weine angebaut.
<b>Servierempfehlung:</b>	Ideal in Kombination mit frischem Sushi, hellem Fleisch oder Fisch. Empfohlene Trinktemperatur 10-12°C.
<b>Analysewerte:</b>	Alkoholgehalt: 12,5% Restzucker: 0,8 g/l Säuregehalt: 3,9 g/l
<b>Lagerfähigkeit:</b>	ca. 2 Jahre