



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Château des Alouettes blanc Costières de Nîmes AOP



Name:	Château des Alouettes blanc Costières de Nîmes AOP
Artikel Nr.:	6192
Hersteller:	Vignerons Propriétés Associés
Herkunft:	Frankreich
Region:	Costières de Nîmes
Rebsorte:	60% Grenache blanc, 20% Vermentino, 20% Roussane
Farbe / Art:	Weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2024
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,0%
Beschreibung:	Lebendig und elegant mit Aromen von Zitrusfrüchten und weißen Blüten.
Herstellung:	Ernte bei perfekter Traubenreife gefolgt von einer kalten Mazeration auf den Schalen. Der Most wird dann bei kontrollierten Temperaturen separat pro Rebsorte vergoren. Erst dann wird die Cuvée durch die Assemblage selektiert. Der junge Wein lagert einige Monate auf Edelstahltanks, bevor er für die Vermarktung auf Flaschen gefüllt wird.
Servierempfehlung:	Ein schöner Aperitif oder als Begleiter von frischen Meeresfrüchten. Empfohlene Trinktemperatur 10-12°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0% Restzucker: 1,1 g/l Säuregehalt: 3,4 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 2-3 Jahre