

Bargemone Blanc Coteaux d'Aix en Provence AOP



Name:	Bargemone Blanc Coteaux d'Aix en Provence AOP
Artikel Nr.:	5051
Hersteller:	La Bargemone
Herkunft:	Frankreich
Region:	Couteaux d'Aix en Provence
Rebsorte:	50% Rolle, 40% Sauvignon Blanc, 10% Clairette
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2024
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,0%
Beschreibung:	Besonders ausdrucksvoll und klar mit fruchtigen Aromen von Pfirsich und Limonen. Schöne Säurestruktur mit lebhaftem Aromenspiel.
Herstellung:	Die Rebstöcke stehen auf kalksteinhaltigen Böden. Die Ernte erfolgt bei Nacht, um die frischen Aromen der reifen Trauben zu schützen. Kaltpressung der Trauben, der Most wird anschließend ca. 10 Tage lang bei niedrigen Temperaturen gelagert. Die unterschiedlichen Rebsorten werden separat und klassisch für Weißwein vinifiziert und auf Edelstahltanks ausgebaut. Ende Dezember erfolgt die Assemblage der Cuvée und der Wein wird auf Flaschen abgefüllt.
Hersteller-information:	La Bargemone ist ein Weingut mit 61 Hektar Rebflächen mit relativ homogenen Terroirs und ist umgeben von wilder Natur, wodurch die Weinberge in ein artenreiches Ökosystem aus Wildtieren, Flora und Fauna eingebunden sind. Auf den Einsatz von Pestiziden wird gänzlich verzichtet, der Weinanbau erfolgt zu 100% biologisch und im Einklang mit der Natur. Optisch wird das Weingut durch das jahrhundertealte Gebäude aus Templer-Zeiten, die Commanderie, geprägt.
Servierempfehlung:	Ein schöner Aperitif, zu gegrilltem Fisch oder Meeresfrüchten. Empfohlene Trinktemperatur 10°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0% Restzucker: 0,77 g/l Säuregehalt: 3,14 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 2 Jahre