

Ultimate Provence Blanc 0,75l

Ein blassgoldener Wirbelwind aus erfrischenden und unerwarteten Aromen.

Vinifikation

Nach der nächtlichen Ernte werden die Trauben gekühlt und in der Presse mazeriert, dann dekantiert. Der gefilterte Saft wird bei 18/20°C vergoren, um das Terroir jenseits der Frucht auszudrücken. Reifung in Tanks auf Feinhefen für einige Wochen, mit Batonnage-Rühren bis zum folgenden Frühling.

Verkostungsnotizen

Eine Explosion von Aromen, spritzige Zitrone, die im Einklang mit Noten von Pfeffer und Ingwer einhergeht.

Speisenbegleitung

Perfekt für Brunch oder Happy Hour, aber nicht ausschließlich. Seine Frische erinnert an das Meer und passt hervorragend zu Meeresfrüchten und Austern.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

| | |
|-----------------------------|---------|
| Brennwert kj | 328 kj |
| Brennwert kcal | 79 kcal |
| Fett | 0 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0 g |
| Kohlenhydrate | 0.9 g |
| davon Zucker | 0.2 g |
| Eiweiß | 0 g |
| Salz | 0 g |

Allergene

| | |
|-----------------|----|
| Enthält Sulfite | Ja |
|-----------------|----|

Sonstige Angaben

| | |
|----------|-------------------------|
| Herkunft | Frankreich |
| Passt zu | Meeresfrüchte, Apéritif |

| | |
|-----------------|---------------|
| Geschmack | trocken |
| Verschlusstyp | Korken |
| Region | Provence |
| Rebsorte | Vermentino |
| Alkoholgehalt | 12.50% % Vol. |
| Enthält Alkohol | Ja |

Zutaten

Trauben, Antioxidationsmittel: **SULFITE**, Säureregulatoren: enthält Weinsäure und/oder Apfelsäure und/oder Milchsäure), Stabilisatoren: enthält Metaweinsäure und/oder Carboxymethylcellulose.

Inverkehrbringer

MDCV sarl
Route de la garde freinet 83340 Le Cannet des Maures Frankreich