

Domaines André Aubert

Le Devoy Blanc AOC



Anbaugebiet: Frankreich - Côtes du Rhône

Jahrgang:	2022	Geschmack:	trocken
Alkohol:	13,0 % vol.	Verschluss:	Kork
Säure:	4,9 g/l	Inhalt:	0,75 Liter
Restzucker:	1,1 g/l		
Allergene:	Enthält Sulfite		
Rebsorte:	40% Viognier, 30% Grenache Blanc, 20% Clairette und 10% Bourboulenc		

Beurteilung:

Helles Gelb mit brillanten Reflexen, blumiges Bouquet und komplexe Aromen von Zitrus, Lemon, Grapefruit mit Anklängen von Aprikose. Am Gaumen frisch und vollmundig mit einem Nachklang von getrockneten Steinobst.

Ernte / Herstellung:

Die Rebsorten aus über 30 Jahre alten Rebstöcken von Grenache Blanc, Clairette, Viognier und Bourboulenc verleihen diesem Wein seine mediterrane Identität. Die Weine haben einen offenen Charakter, Frische und feine Mineralität. Die Trauben werden bei optimaler Reife geerntet, sofort gepresst und in Edelstahl tanks bei kontrollierter, gekühlten Temperatur vergoren. Der Wein reift auf der Feinhefe bis zur Abfüllung auf Flaschen.

Weinerzeuger:

Das Weingut besitzt 280 ha Weinberge in der AOC Grignan-les-Adhémar in der südlichen Rhone. Die Weinreben wachsen auf grob-kiesigen, kargen Böden. Der Mistral, die heißen Sommer und die kühlen Winter bieten ein extremes Klima und somit die besten Voraussetzungen für den Anbau von hochwertigen Trauben.



Art.-Nr.: 07650-22

