

Château Husson

Châteauneuf-du-Pape Blanc AOC



Anbaugebiet: Frankreich - Côtes du Rhône

Jahrgang:	2019	Geschmack:	trocken
Alkohol:	13,5 % vol.	Verschluss:	Kork
Säure:	4,9 g/l	Inhalt:	0,75 Liter
Restzucker:	1,0 g/l		
Allergene:	Enthält Sulfite		
Rebsorte:	60% Grenache Blanc, 20% Bourboulenc und 20% Clairette		

Beurteilung:

Goldgelbe Farbe, vollmundiger Körper der mit Frische, Mineralität und einem breit gefächerten Aromenstrauß, von weißen Blüten, Früchten und gelben Steinobst, verlockt. Sehr ausgewogen und harmonisch mit langem delikaten Nachklang.

Ernte / Herstellung:

Nach dem Pressen wird der Wein sofort in moderne Edelstahl tanks gefüllt und bei kontrollierter Temperatur vergoren. Der Wein verbleibt bis zur Abfüllung auf der Feinhefe. Dieses edle Cuvée besteht aus 60% Grenache, 20% , Bourboulenc und 20% Clairette.

Weinerzeuger:

Auf den terrassenförmigen Weinfelder wurzeln die Rebstöcke tiefgründig. Die Böden werden dominiert von sandigen Kiesflächen und einer Lehm-Kalk-Zone. Die vorherrschenden weißen Rebsorten sind Grenache Blanc, Bourboulenc und Clairette. Die Trauben werden per Hand gelesen.



Art.-Nr.: 07670-19

