

## entre nous selon Valensac / Domaine de Valensac

<b>Herkunft:</b>	Florensac (VdP d'Oc IGP) / Languedoc-Roussillon
<b>Traubensorten:</b>	55 % Albarino, 45 % Petit Manseng, (ca. 12-jährige Rebstöcke)
<b>Ertrag:</b>	75 hl/ha, nächtliche Handlese
<b>Ausbau:</b>	12 % der Ernte von Petit Manseng wurde während 10 Monaten in Holzfässern (fûts) vinifiziert und ausgebaut.
<b>Produktion:</b>	limitierte Auflage von nur 7'000 Flaschen weltweit!
<b>Lagerfähigkeit:</b>	4 Jahre
<b>Grösse:</b>	75 cl

## Degustation



**Auge:**  
Glänzendes Hellgelb.

**Nase:**  
Ein feines und delikates Bouquet. Dieser jugendliche Wein besticht durch den Duft von weissen Blüten und fruchtigen Noten. Dezente Aromen von Aprikosen, Pfirsich und Zitrusfrüchten, in Kombination mit dem feinen Geschmack von Butter und Honig ergänzen das Aromen-Spiel perfekt.

**Mund:**  
Ein eleganter, reichhaltiger Wein. Sehr rund und ausgewogen mit fruchtigen Komponenten, harmonisch und einer erstaunlichen Frische und Lebhaftigkeit im Abgang. Im Gaumen straff und gradlinig, schnörkellos und doch mit appetitlich rezenter Säure. Unterstrichen wird das elegante Finale durch dezente Röstnoten. Eine wahre Spezialität aus dem Süden von Frankreich, eine spannende Ergänzung zum gleichnamigen «roten Bruder»!

## Trinkempfehlung

Ideal als Apéro, zu Fisch mit oder ohne Sauce, Krustentieren, zu weissem Fleisch oder Weichkäse.

Ideale Ausschanktemperatur: 10 – 11° C / Wein kühl servieren!