

Sauvignon Bachellery / Domaine de Bachellery

| | |
|------------------------|--|
| Herkunft: | Béziers / IGP Pays d'Oc (Languedoc-Roussillon) |
| Traubensorten: | Sauvignon Blanc (HVE 3) |
| Ertrag: | 16 hl/ha, Handlese |
| Ausbau: | Sehr hoher Schutz der Trauben vor jeglicher Oxidation, von der Ernte bis zum Transport in den Weinkeller. Nachts bei kühler Temperatur ernten. Komplette Entrappung, Direktpressung unter CO ₂ -Atmosphäre. Stabilisierung für 24 Stunden und sofortiges Absetzen bei 8°, Auswahl nur an klaren und weißen Säften. Gärung durch Zugabe ausgewählter Hefen in Edelstahl tanks unter ständiger Temperaturkontrolle für 30 bis 40 Tage. Den ganzen Winter über auf der Feinhefe reifen, unter regelmäßigem Umrühren. |
| Lagerfähigkeit: | 2 – 3 Jahre |
| Alkohol: | 13% |
| Grösse: | 75 cl |

Degustation



Auge:

Ziemlich helle Zitronenfarbe mit grünen Reflexen.

Nase:

Schöne aromatische Intensität, mit mineralischen und fruchtigen Noten (Limette), zart blumig. Am Gaumen kräftig, frisch und ausdrucksstark, mit einem Hauch Säure und einem geschmeidigen Abgang.

Mund:

Am Gaumen dynamisch, würzig und erfrischend, mit Noten von Zitronenschale und einem Hauch Buchsbaum. Ein schöner Ausdruck der Rebsorte.

Trinkempfehlung

Passt zu Austern, Meeresfrüchten, mediterranem Blaufisch, Thunfisch und mildem Käse.

Ausschanktemperatur: 11° C / Wein kühl servieren!