

L'Orange de L'Ou / Château de L'Ou

Herkunft:	Montescot / IGP Côtes Catalanes (Roussillon)
Traubensorten:	100 % Muscat d'Aleandrie (BIO certifié par ECOCERT)
Ertrag:	
Ausbau:	3 Monate Kaltschalenmazeration, Die Gärung erfolgte in eiförmigen Terrakotta-Amphoren. Diese Form versetzt die Hefe in ständige Bewegung, wodurch die Aromen und die Mineralität der Sorte auf natürliche Weise betont werden.
Lagerfähigkeit:	
Alkohol:	15,5% vol.
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:
Zartes Orange mit goldenen Reflexen.

Nase:
Die Nase des Château de l'Ou L'Orange zeichnet sich durch Noten von kandierter Orange, Zitrone und dem Duft von Curry aus.

Mund:
Am Gaumen zeigt er sich zart, mit einem Hauch Grapefruit sowie exotischen Aromen. Noten von zartem Ingwer münden in einen sehr schönen, langen und knackigen Abgang mit leichten Bitternoten — spannend!

Die Winzerin Séverine Bourrier hat mit ihrem Château de l'Ou ein Weingut an den besten Lagen im Roussillon gekauft und versteht es, daraus hervorragende Weine zu keltern, die von ihrem grossen Potential und Fingerspitzengefühl zeugen.

Trinkempfehlung

Ideal zu Ibérico-Schinken, Gänseleber, Ziegenkäse.

Ideale Ausschanktemperatur:

12 - 14° C / Nicht zu kalt servieren, um die Aromenvielfalt zu geniessen!