

Classique Mas Bécha Blanc / Mas Bécha

Herkunft:	Nyls-Ponteilla / AOP Roussillon
Traubensorten:	60% Grenache, 40% Vermentino (BIO-Label Ecocert / Vegan)
Ertrag:	41 hl/ha, Handlese und maschinell gepflückt.
Ausbau:	Im Stahltank, Abstich und Reifung in Bottichen auf Feinhefe.
Lagerfähigkeit:	6 - 8 Jahre
Alkohol:	13,5% vol.
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:

Hellgelb mit grünen Reflexen.

Nase:

Die Nase ist zart mit Noten von wohlschmeckenden Blumen und weißfleischigen Früchten.

Mund:

Am Gaumen präsentiert sich der Wein frisch und rund, geprägt von Birnen und Pollen. Eine durchaus runde, ausgewogene Trouville, mit einem anhaltenden Abgang und schöner Bitterkeit.

Trinkempfehlung

Ideal zu Sommergrilladen, vegetarische Gerichte, Fisch, Meeresfrüchte, weisses Fleisch.

Ausschanktemperatur: 8 – 10° C / Wein kühl servieren!