

Baccalarius / Domaine de Bachellery

Herkunft:	Béziers / IGP Pays d'Oc (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	Chardonnay, Marsanne und Roussanne
Ertrag:	
Ausbau:	4 Monaten in Barrique
Auszeichnungen:	
Produktion:	
Lagerfähigkeit:	4 - 6 Jahre
Alkohol:	14% vol.
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:
Glänzendes Hellgelb mit goldenen Reflexen.

Nase:
In der Nase entfaltet sich ein reichhaltiges Bouquet von exotischen Früchten wie Ananas, Mango und Passionsfrucht. Diese intensiven Fruchtaromen werden von floralen Noten wie weissen Blüten, Akazie und Jasmin begleitet. Eine subtile Mineralität und eine Spur von Vanille verleihen dem Bouquet zusätzlich Tiefe und Komplexität.

Mund:
Am Gaumen präsentiert sich der Wein mit einer beeindruckenden Fülle und Struktur. Die exotischen Fruchtaromen setzen sich fort und werden von Noten wie Honig, Pfirsich und Birne ergänzt. Eine perfekt ausbalancierte Säure verleiht dem Wein Frische und Lebendigkeit, während eine zarte Barrique-Note dem Geschmack eine angenehme Würze verleiht.

Trinkempfehlung

Ideal zum Apéro, Fisch, Pasta und zu vegetarischen Gerichten.

Ausschanktemperatur: 10 -11° C