

## Classique Mas Bécha Blanc / Mas Bécha

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