

Jurançon Moëlleux Blanc / Clos Uroulat

Herkunft:	Monein / AOC Jurançon (Süd-Westen)
Traubensorten:	100 % Petit Manseng
Ertrag:	25 hl/ha, Handlese im November
Ausbau:	während 10 Monaten in Barriques ausgebaut, davon 20 % in neuen Fässern!
Lagerfähigkeit:	Bis zu 10 Jahre
Alkohol:	13,5% vol.
Grösse:	37.5 cl

Degustation

Auge:
Kräftiges, glänzendes Gelbgold.



Nase

Sehr ausgeprägt und fruchtig. Ein Bouquet mit Noten von exotischen Früchten (Mangos) und Aprikosen, reifen Birnen und getrockneten Früchten.

Mund

Ein likoröser, eleganter Dessertwein, schön harmonisch strukturiert mit einem langen und frischen Finale. Im Gaumen widerspiegeln sich ausgeprägt fruchtige Aromen. Diese Spezialität aus dem Jurançon weist ein ideales Frucht- Säureverhältnis auf und macht Freude entdeckt zu werden!

Trinkempfehlung

Ideal zu Gänseleber, Terrine, würzigem Käse (Roquefort, Danish Blue, Gorgonzola), Pâtisserie, Tarte Tatin und Crêpes.

Ausschanktemperatur: 8 – 12° C / kann gekühlt auch als Apéro serviert werden!