

## Jurançon Moelleux Blanc / Clos Uroulat

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