



Mâcon-Villages blanc 2014

Labauume Ainé & Fils



Artikel Nr.	04066
Land	Frankreich
Herkunft	Mâconnais, im südlichen Burgund, Frankreich
Rebsorte	Chardonnay (100 %)
Qualitätsbezeich.	AOC
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8 - 10°C
Ausbau	Die alkoholische Gärung dauert 5 bis 6 Wochen. Ausbau zum größten Teil im Edelstahltank und ein kleiner Teil im Holzfass aus französischer Eiche.
Boden	Mergel und tonhaltiger Sandstein auf kalkhaltigem Substrat
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Dieser Mâcon Villages präsentiert eine schöne strohgelbe Farbe. In der Nase entwickelt er ein schönes Blumenbouquet von Akazie und Geissblatt auf einem leicht mineralischem Hintergrund. Für den Gaumen ist er vollmundig, fruchtig und blumig. Das Finale ist erfrischend.
Empfehlung	Muscheln und Meeresfrüchte, weisses Fleisch, Käse