



Domaine de Loubadère 2017

Domaine de Loubadère



Artikel Nr.	04850
Land	Frankreich
Herkunft	Gascogne; Frankreich
Rebsorte	Gros Manseng (16 %), Sauvignon Blanc (7 %), Colombard (59 %)
Qualitätsbezeich.	VdP Côtes de Gascogne
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	7 - 9°C
Ausbau	Die Gärung erfolgt bei 16°C für 12 bis 18 Tage. Dann liegen die Weine für ungefähr 2 Monaten auf der Hefe.
Boden	Lehm-Kalk und Boulbenne
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Kräftiges Gelb mit grünen Reflexen, ausgeprägte Aromen von Zitrusfrüchten und hellem, weißen Obst.
Empfehlung	Aperitif, Salate, Fisch, Krebstieren, weißem Fleisch