



Anjou Blanc Sec

Jarret de Montchenin



Der Jahrgangswein « Montchenin », eine Auslese unserer besten Chenin-Trauben wird von Hand gelesen und ausgewählt. Im Barrique-Fass gekellert und ausgebaut, ist dies der Wein zu Räucherfisch, Jakobsmuscheln und weissem Fleisch mit Pilzsoße.

T°: 10°C

Eigenschaften

- Rebsorte : 100 % Chenin
- Boden : Verwitterter Schiefer Brioverien
- Weinlese jährlich durch Auswahl
- Keltern Fermentation und Ausbau 12 bis 15 Monate auf Holz. Die erforderlichen Qualitätsmerkmale bedingen eine besondere Herstellungsweise.
- Begleiter zu : -Gegrilltem Fisch, sahnigen Geflügelgerichten, Morcheln

Analyse

■ % Vorhandener Alkohol :	14,5%
■ Volumenprozent Gesamtsäure :	4,4 g/l
■ Schwefeldioxid gesamt :	20 mg/l

