



Expertise

La Grande Ourse blanc 2023

EAN-Code:
Artikelnummer: FW0022
VE: 6
Füllmenge:
Art: Weißwein
Land: Frankreich
Region:
Hersteller: Domaine La Grande Ourse
Geschmack: Trocken
Alkohol: 14 % Vol
Restzucker: -
Säure: -

Rebsorten: Grenache Blanc, Roussanne, Bourboulenc

Farbe: -

Vinifizierung: Die Reifung dauert 11 Monate in Eichenholzfässer. Die Trauben werden manuell in 250-kg-Palox gelesen, bei Bedarf sortiert direkt im Weinberg. Nach Entrappung und Keltern erfolgt die Gärung mit einheimischen Hefen pro Rebsorte, inklusive täglicher Remontagen und Pigeage während etwa drei Wochen. Die alkoholische Gärung und die Mazeration laufen gleichzeitig ab. Die Most- und Pressweine werden getrennt, gefolgt von einer malolaktischen Gärung im Bottichen.

Beschreibung: Bio - DE-Öko-034 (EU-Landwirtschaft/FR-BIO-01). Das Bouquet präsentiert sich rein und elegant und offenbart eine zarte Kombination aus leichten Anisnoten, blumigen Düften von weißen Blumen. Am Gaumen zeigt sich die Cuvee frisch und belebend, angenehm seidig und verführerisch. Das lange Finale besticht durch Spritzigkeit – ein harmonischer Genuss voller Frische und Eleganz.

Trinktemperatur: 12°C - 14°C

Speiseempfehlung: Fisch, Salat, Käse, Lachs

Bio: ja	Holzausbau: ja
Vegan: nein	Reifegrad: 11 Monate Barrique
Säurearm: nein	Lese per Hand: ja

Inverkehrbringer: Domaine La Grande Ourse, 248 South Garenne Road, Grand Dèvès Business Park, 26790, Tulette, Frankreich

Allergene: Schwefeldioxid und Sulfit