

Bandol Blanc 2024 - Croix d'Allons - Bio

Croix d'Allons · AOP Bandol · Bandol, Frankreich



Eleganter Bio-Blanc aus Bandol mit Holunderblüte, Zitrus und salziger Frische. Goldmedaille Millésime Bio 2026.

Aromaprofil. Die Nase zeigt zunächst feine salzige und rauchige Noten, gefolgt von Zitrus und kandierter Zitrone sowie Holunderblüte und grüner Mandel. Am Gaumen elegant und strukturiert, mit Sommerfrucht-Aromen, feiner Textur und einem langen, frischen Abgang. Trocken.

Herstellung. Handlese auf kalkhaltigen Tonböden. Vergärung im Edelstahltank. Reifung auf der Hefe für Fülle und Komplexität. Handwerklicher Ausbau nach biologischen Grundsätzen.

Terroir. Kalkhaltige Tonböden in Meeresnähe. Alte Ugni Blanc-Reben (50 Jahre) verleihen dem Wein Tiefe und Mineralität.

Nachhaltigkeit. Biologisch zertifizierter Weinbau. Challenge Millésime Bio 2026: Goldmedaille.

Auf einen Blick

JAHRGANG

2024

REBSORTE

Clairette, Ugni Blanc

HERKUNFT

Bandol, Frankreich

QUALITÄTSSTUFE

AOP Bandol

ALKOHOLGEHALT

13 % vol.

TRINKTEMPERATUR

12-14 °C

FÜLLMENGE

0,75 l

ANBAU

Biologisch zertifizierter Weinbau

PASST ZU

Meeresfrüchte, Fisch, Mediterrane Küche

