

Vacqueyras - Blanc 2024 - Bio

Mas des Restanques · AOP Vacqueyras · Côtes du Rhône, Frankreich



Vollmundiger Rhône-Cru mit Noten von Birne, Pfirsich und geröstetem Brot, samtig und lang im Abgang.

Aromaprofil. Verführerische Aromen von geröstetem Brot treffen auf intensive Noten weißer Früchte wie Birne und Pfirsich. Am Gaumen zeigt sich der Wein samtig und rund mit cremiger Textur, Nuancen von weißen Früchten in Sirup, getrockneten Aprikosen und einem Hauch Vanille. Vollmundig mit langem, elegantem Abgang.

Herstellung. Die Vinifizierung findet in neuen bis zwei Jahre alten Barriques statt und dauert rund sechs Monate. In den ersten 30 Tagen wird der Wein täglich aufgerührt, danach wöchentlich, um ihm Fülle und Komplexität zu verleihen.

Terroir. Ton- und kalkhaltige Böden mit großen Kieseln verleihen dem Wein Mineralität und Struktur.

Nachhaltigkeit. Biologisch zertifizierter Weinbau.

Auf einen Blick

JAHRGANG

2023

REBSORTE

Viognier, Roussanne, Marsanne, Grenache Blanc

HERKUNFT

Côtes du Rhône, Frankreich

QUALITÄTSSTUFE

AOP Vacqueyras

ALKOHOLGEHALT

14,5 % vol.

TRINKTEMPERATUR

12 °C

VERSCHLUSS

Kunststoffkorken

FÜLLMENGE

0,75 l

ANBAU

Biologisch zertifizierter Weinbau

PASST ZU

Gegrillter Wolfsbarsch, Jakobsmuscheln in Butter, Risotto mit Steinpilzen

