

Faiveley Ladoix blanc

Domaine Faiveley liegt im Herzen des Burgunds - in Ladoix-Serrigny, eines der ältesten Weinbaudörfer der Côte de Beaune. Faiveley zeichnet sich durch ihre begrenzte Rebfläche aus, die pro Appellation durchschnittlich nur etwa einen Hektar beträgt. Dies führt zu einer limitierten Menge an Wein pro Sorte. Bei Faiveley liegt der Fokus auf sorgfältiger und konsequenter Arbeit im Weinberg. Technische Entscheidungen werden stets unter Berücksichtigung der Umwelt getroffen, wobei biologisch-organische Methoden angewendet werden.

Faiveley Blanc ist ein ausdrucksvoller Chardonnay aus Ladoix, der mit Spannung, Eleganz und burgundischer Präzision überzeugt.

Vinifikation

Die Trauben werden sorgfältig von Hand gelesen und anschließend langsam im Holzfass vergoren. Der Ausbau erfolgt für 12 Monate auf der Feinhefe in Barriques, wobei 30 % der Fässer neu sind.

Verkostungsnotizen

Der Wein entfaltet Aromen von Zitrusfrüchten, reifen Äpfeln, feinen Röstnoten und nasser Kreide. Am Gaumen präsentiert er sich cremig, mit einer mineralischen Frische und einem langen, eleganten Ausklang.

Speisenbegleitung

Ideal zu gebratenem Seesaibling, Geflügel in Buttersauce oder gereiftem Comté.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Enthält Sulfite	Ja
-----------------	----

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Geschmack	trocken
Verschlusstyp	Korken
Region	Burgund
Passt zu	Geflügel, kräftiger Käse, Seesaibling, Comté
Rebsorte	Chardonnay
Enthält Alkohol	Ja

Inverkehrbringer

Faiveley SAS CVVB
8 Rue du Tribourg B. P. 9 21700 Nuits St. Georges France

Example Company