

Ultimate Provence Blanc 0,75l

Ein blassgoldener Wirbelwind aus erfrischenden und unerwarteten Aromen.

Vinifikation

Nach der nächtlichen Ernte werden die Trauben gekühlt und in der Presse mazeriert, dann dekantiert. Der gefilterte Saft wird bei 18/20°C vergoren, um das Terroir jenseits der Frucht auszudrücken. Reifung in Tanks auf Feinhefen für einige Wochen, mit Batonnage-Rühren bis zum folgenden Frühling.

Verkostungsnotizen

Eine Explosion von Aromen, spritzige Zitrone, die im Einklang mit Noten von Pfeffer und Ingwer einhergeht.

Speisenbegleitung

Perfekt für Brunch oder Happy Hour, aber nicht ausschließlich. Seine Frische erinnert an das Meer und passt hervorragend zu Meeresfrüchten und Austern.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kj	328 kj
Brennwert kcal	79 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0.9 g
davon Zucker	0.2 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Allergene

Enthält Sulfite Ja

Sonstige Angaben

Herkunft Frankreich

Passt zu	Meeresfrüchte, Apéritif
Geschmack	trocken
Alkoholgehalt	12.50%
Verschlussotyp	Korken
Region	Provence
Rebsorte	Vermentino
Enthält Alkohol	Ja

Zutaten

Trauben, Antioxidationsmittel: **SULFITE**, Säureregulatoren: enthält Weinsäure und/oder Apfelsäure und/oder Milchsäure), Stabilisatoren: enthält Metaweinsäure und/oder Carboxymethylcellulose.

Inverkehrbringer

MDCV sarl
Route de la garde freinet 83340 Le Cannet des Maures Frankreich