

# LOUIS ESCHENAUER

DEPUIS 1821



CÉPAGES  
BORDEAUX  
GRANDS VINS  
RÉSERVE  
CRÉMANTS



## Selection BORDEAUX

BORDEAUX AOP

### SAUVIGNON IM EICHENFASS AUSGEBAUT

**REBSORTE:** 100% Sauvignon blanc.

**GEOGRAFISCHE LAGE:** Weinbaugebiete Entre-deux-Mers und Blayais-Bourgeais.

**WEINBEREITUNG:** Die Weinlese erfolgt mechanisch. 80% der geernteten Trauben kommen zur Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur, um die Geschmacksnoten zu erhalten, und werden dann auf dünnem Trub ausgebaut, wohingegen die restlichen 20% zur Gärung in neue Eichenfässer kommen und auf dem kompletten Trub ausgebaut werden, um dem Wein seinen typisch holzigen Geschmack zu verleihen.

**BODEN:** Lehm- und kalkhaltig.

**SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:**

**FARBE:** Schöne, kristallklare Farbnuancen in Gelb oder Grün.

**IN DER NASE:** Kräftige und elegante Aromen mit Zitrusfruchtaromen, leichter Vanilleduft.

**AM GAUMEN:** Ein frischer Wein mit angenehmer Rundheit.

**EMPFEHLUNGEN:** Perfekt als Aperitif, passt wunderbar zu Fisch oder Meeresfrüchten.

**SERVIERTEMPERATUR:** 12°C.

**LAGERFÄHIGKEIT:** 1 bis 2 Jahre.

