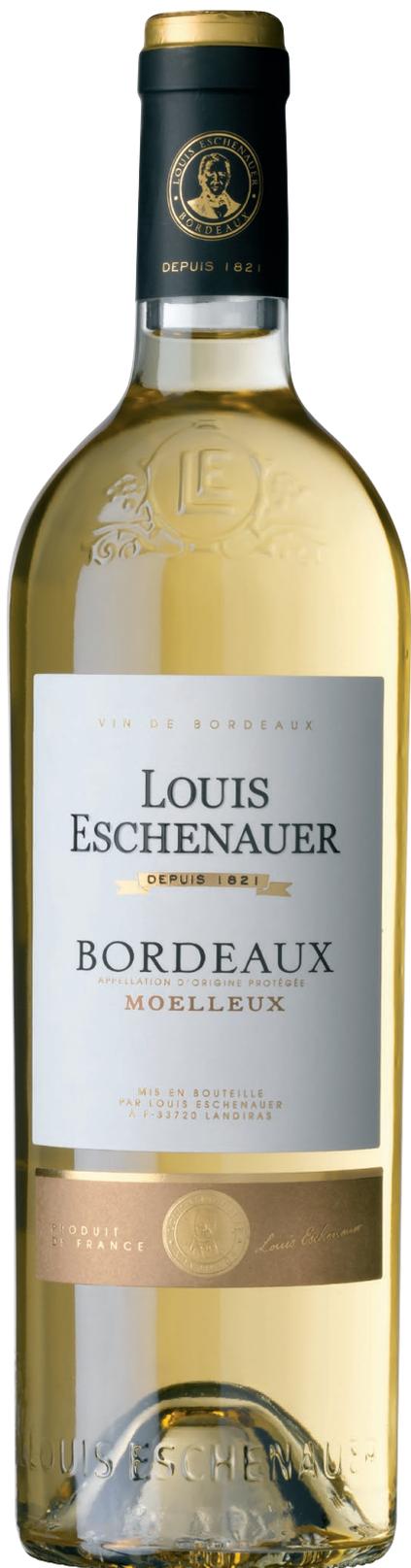


LOUIS ESCHENAUER

DEPUIS 1821



CÉPAGES
BORDEAUX
GRANDS VINS
RÉSERVE
CRÉMANTS



Selection BORDEAUX

BORDEAUX AOP **MOELLEUX**

REBSORTEN: Sémillion und Muscadelle

GEOGRAFISCHE LAGE: Weinbaugebiet Entre-deux-Mers

WEINBEREITUNG: In Edelstahltanks mit Gärung bei niedriger Temperatur (15-16°C).

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:

FARBE: Goldgelbe Farbe, glänzend mit Goldschimmer.

IN DER NASE: Blumig, ein zartes Bukett nach hellen Früchten mit Noten nach Pfirsich und Quittenpaste.

AM GAUMEN: Frischer Auftakt, weit am Gaumen, reichhaltig und harmonisch, mit Aromen nach weißen Blüten und einem süßen Honiggeschmack im Abgang.

EMPFEHLUNGEN: Dieser Wein passt perfekt zu Foie Gras, Geflügel oder Patisserie-Gebäck wie Moelleux au chocolat oder Zitronen-Cake.

SERVIERTEMPERATUR: 8 bis 10°C.

LAGERFÄHIGKEIT: 1 bis 2 Jahre.

