

LOUIS ESCHENAUER

DEPUIS 1821



CÉPAGES
BORDEAUX
GRANDS VINS
RÉSERVE
CRÉMANTS



Selection CÉPAGES

PAYS D'OC IGP

SAUVIGNON BLANC

REBSORTE: 100% Sauvignon blanc.

WEINBEREITUNG: Die Trauben werden bei perfekter Reife geerntet und dann bei niedriger Temperatur gepresst. Die Gärung erfolgt ebenfalls bei niedriger Temperatur (17-19°C).

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:

FARBE: Von klarer Farbe, ein sehr blasses Gelb mit leichtem Grünschimmer.

IN DER NASE: Sehr ausdrucksstark mit Noten nach weißen Blüten, Ananas und sogar exotischen Früchten.

AM GAUMEN: Ein runder, süffiger Wein, angenehm ausgewogen, mit Zitronen- und Grapefruitnoten.

EMPFEHLUNGEN: Ein perfekter feiner Wein zu Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch, weißem Fleisch und einigen Käsesorten.

SERVIERTEMPERATUR: 10 bis 12°C.

LAGERFÄHIGKEIT: 1 bis 2 Jahre.

