

# 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.

