



Art.-Nr.: 10300

LIONEL OSMIN VILLA PLAGE BLANCHE

REBSORTEN	Sauvignon Blanc, Colombard, Gros Manseng
HERKUNFT	Frankreich
ANBAUREGION	Sud-Ouest
QUALITÄTSSTUFE	Indication Géographique Protégée (IGP)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	11,5 % Vol.
RESTSÜßE	3,2 g/l
SÄUREGEHALT	7,1 g/l
TRINKTEMPERATUR	10-12
AUSBAU	Colombard 50%, Sauvignon Blanc 25%, Gros Manseng 25%

BODEN

Mildes, maritimes Klima mit warmen Sommern und langen trockenen Herbsten. Reichlich Niederschlag in Winter und Frühjahr.

BESCHREIBUNG

Die aromatischen Trauben wurden von Mitte September bis Mitte Oktober gelesen. Es erfolgte ein Schalenkontakt mit Mazeration für 8-18 Stunden bevor schonend gepresst wurde.

Temperaturgesteuert wurde auf einen reduktiven Ausbau Wert gelegt um die Frische und Fruchtigkeit des Weines zu bewahren. Ein leichter, eleganter und erfrischender Weißwein, der in der Nase Aromen von Grapefruit, Lychees und gemähem Gras zeigt. Am Gaumen fruchtig mit von Zitrusaromen getragener Säure.

Ein vielseitig einsetzbarer Wein, der zu leichten Fischgerichten passt, sich aber auch als sommerlicher Partywein eignet.