



Sébastien Rouve mon blanc

Languedoc AOP 2022

Vielfältige Böden, unterschiedliche Sorten, Harmonie im Glas:
«mon blanc», ein Weisswein auf der Höhe.

Artikelnummer 5380.22

Weingut Domaine Mon Réve

Region Languedoc

Jahrgang 2022



Degustationsnotiz

Helles Gelb; Bukett mit Pfirsich, Honigmelone und Banane, Noten von geschnittenem Gras, Eisbonbons und trockenen Sträuchern; frischer Auftakt, saftig, aromatisch, elegant und harmonisch am Gaumen; mineralische Elemente im feinfruchtigen Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker



Rebsorten

Grenache Blanc (40%)
Vermentino (40%)
Roussanne (20%)



Speisenvorschläge

Grillierte oder eingelegte Zucchini und Auberginen, im Ofen gegartes Hähnchen mit Bratkartoffeln, grillierter Fisch (z.B. Felchen oder Forelle) mit Fenchelragout, aromatische Weichkäse (z.B. Ziegenkäse, Limburger), Couscous



Lagern

Bis mindestens 2026
lagerfähig



Genusstipp

Optimaler Genuss bei
8-10 °C



Verschluss

Naturkork



Vegan

ohne tierische
Inhaltsstoffe hergestellt



Delinat-Zertifizierung

1 Schnecke



Analysedaten

Alkohol	12%
Freie SO2	15 mg/l
Gesamte SO2	71 mg/l
Flüchtige Säure	0.10 g/l
Gesamtsäure	4.5 g/l
pH-Wert	3.30
Restzucker	0.9 g/l
Analysedatum	10.07.2023

Gesetzliche Angaben

Biozertifikat: FR-BIO-01
Herkunft: FR
Abfüller: Villa BadenWeinkontor GmbH
enthält Sulfite

Weitere Informationen

www.delinat.com/5380.22

