



Château Couronneau Sélection en blanc

Bordeaux AOP 2023

Sélection en blanc: eine Komposition aus Sauvignon Blanc und Sauvignon Gris. So schmeckt weisser Bordeaux.

Artikelnummer 5304.23
Weingut SARL Château CouronneauChâteau Couronneau

Region Bordeaux
Jahrgang 2023

Degustationsnotiz
Leuchtendes Gelb; Bukett mit Limette, Pfirsich, Birne und exotischen Früchten, subtil grasige Noten; frischer Auftakt am Gaumen, aromatisch und saftig, elegante Struktur; leicht salzige Noten begleiten den anhaltenden, frisch-fruchtigen Abgang

Emil Hauser, Weinakademiker

Rebsorten
Sauvignon Blanc (50%)
Sauvignon Gris (50%)

Speisenvorschläge
Meerfisch aus dem Ofen, im Wok zubereitete asiatische Gerichte, Gemüsekuchen, als Aperitif

Lagern Bis mindestens 2026 lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei 8-10 °C

Verschluss Naturkork

Analysedaten

Alkohol	13.5%
Freie SO2	14 mg/l
Gesamte SO2	63 mg/l
Flüchtige Säure	0.43 g/l
Gesamtsäure	4.7 g/l
pH-Wert	3.50
Restzucker	2.8 g/l
Analysedatum	20.02.2024

Gesetzliche Angaben
Biozertifikat: FR-BIO-01
Herkunft: FR
Abfüller:
enthält Sulfite

Weitere Informationen
www.delinat.com/5304.23