



Art.-Nr.: 10300

LIONEL OSMIN VILLA GRAND CAP BLANC

REBSORTEN	Gros Manseng
HERKUNFT	Frankreich
ANBAUREGION	Sud-Ouest
GESCHMACKSRICHTUNG	trocken
QUALITÄTSSTUFE	Indication Géographique Protégée (IGP)
FLASCHENGRÖÙE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	11,5 % Vol.
RESTSÜÙE	3,2 g/l
SÄUREGEHALT	7,1 g/l
TRINKTEMPERATUR	10-12
AUSBAU	100% Gros Manseng

BODEN

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

BESCHREIBUNG

Die Gros Manseng 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 und Lychees zeigt. Am Gaumen fruchtig mit von Zitrusaromen getragene Säure. Ein vielseitig einsetzbarer Wein, der zu leichten Fischgerichten passt, sich aber auch als sommerlicher Partywein eignet.