



Art.-Nr.: 14226

## PIERRE CHAINIER SAUVIGNON BLANC ATMOSPHÈRE

<b>REBSORTEN</b>	Sauvignon Blanc
<b>HERKUNFT</b>	Frankreich
<b>ANBAUREGION</b>	Vallée de la Loire
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Vin de France (VdF)
<b>FLASCHENGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	12,0 % Vol.
<b>RESTSÜßE</b>	0,5 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	6,2 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	8-10
<b>VERSCHLUSS</b>	Schraubverschluss
<b>ALLERGENE</b>	Sulfite
<b>EAN</b>	3174030011675
<b>AUSBAU</b>	100% Sauvignon Blanc

### BODEN

Humusarme Böden des Loiretals mit Auflagen aus Kiesel bzw. Kalk.

### BESCHREIBUNG

Selektion des Leseguts. 25% der Trauben werden zur Erhaltung der Primäraromen per Kohlensäuremischung vergoren, 75% werden traditionell vergoren. Die Maische wird vorab gekühlt. Ausbau und Lagerung in Edelstahltanks.

Hellgelbe Farbe mit grünlichem Glanz. Definierte Aromen nach Zitrusfrüchten, Zitronenschale und Heu. Sehr frisch, knackig mit präsender Säure. Gute Balance aus Frucht und Säurespiel. Anhaltend frisches Finale.

Perfekt als Aperitif, zu kalten Vorspeisen der Sommerküche, zu gegrilltem Fisch, Meeresfrüchten und zu allen Gerichten mit Frischkäse.