



Chardonnay IGP Pays d'Oc (beschädigtes Etikett) Domaine de Saint Cels

(beschädigtes Etikett - Sonderpreis)

Im Herzen des Languedoc profitiert die Domaine Saint Cels vom mediterranen Klima mit warmen Sommern, die durch kühle Nächte gemildert werden. Die großen Temperaturunterschiede begünstigen eine lange Reife der Beeren am Stock. Der Tramontane, der oft heftig blasende trockene Nordwind, sorgt auf natürliche Weise dafür, daß die Trauben gesund bleiben.

Hier der reinsortige Chardonnay von Saint Cels, das Aushängeschild des Biobetriebs. Seine Reben stehen auf lehm- und kalkhaltigem Boden, durchsetzt mit zahlreichen Flußkieseln. Die Erträge sind niedrig, die Reben über 50 Jahre alt. Die Mostgewinnung erfolgt per Ganztrauben-Pressung, der Most gärt im Edelstahltank. Der fertige Wein reift 6 Monate auf der Feinhefe. In der Farbe kristallklar mit gelbgrünen Reflexen. Im attraktiven Duft komplexe Noten von Pfirsich, Clementinen und braunen Gewürzen.

Auf der Zunge mundwässernd zitrusfrisch, strahlend saftige Fülle im Mundgefühl, die sich dem häufigen Aufrühren der Hefe im Tank verdankt. Ein Chardonnay, dessen Niveau in Anbetracht seines günstigen Preises erstaunt, doch hat sich die Domaine einer kundenfreundlichen Prämisse verschrieben: Viel Wein fürs Geld. Gut für uns. Gut für Sie. Gut für die Domaine. A votre santé!

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2017

Restzucker: 0,4 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Mit dem Vollernter
mechanisch geerntet | filtriert |

Dekantieren: 1

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Diam 5

Schwefel: Ja

Schönung: Filtration

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,3

0,75l

FLA23003B



www.weinhalle.de