



WEINE · BRÄNDE · FEINE KOST

Name des Weins:	Vouvray
Name des Weingutes:	Champalou
Jahrgang:	2018
Herkunft:	Loire (F)
Rebsorte:	100% Chenin Blanc
Alter der Rebstöcke:	durchschnittlich 35 Jahre
Art des Bodens:	Kalk und Ton

Datum der Lese (Monat/Jahr):	
Lesevorgang:	Vollreife Trauben, werden nur am kühlen Morgen geerntet. Teils per Hand, teils maschinell.
Zuckergradatation: <input type="text"/> Grad Oechsle	Ertrag pro Hektar: <input type="text"/> 50hl
Vinifizierung:	Sofort nach der Lese werden die Trauben gepresst. Die alkoholische Gärung bei 17° erfolgt in Stahltanks. Bei niedriger Temperatur reift der Wein bis zur Flaschenfüllung auf der Hefe.
Datum der Flaschenfüllung (Monat/Jahr):	

Alkohol: <input type="text"/> % vol.	Restzucker: <input type="text"/> 8 g/l
Säure: <input type="text"/> 4,18 g/l	Gesamtschwefel: <input type="text"/> 65 mg/l
Sonstige Zusatzstoffe:	enthält Sulfite

Charakteristik:	
Speiseempfehlung:	Passt gut zu gegrilltem Fisch, weißem Fleisch, Schalentiere, zu Gemüse und auch zu japanischen Gerichten. Als junger Wein auch als Aperitif gut geeignet. Ideale Trinktemperatur ca. 10°C.
Biozertifiziert nach:	



Weinhandlung in vino · André Zibolsky e. K. · Dortustraße 61 · 14467 Potsdam

Weine & Brände · Dortustraße 61 · 14467 Potsdam · Telefon 03 31 - 280 05 01 · mail@in-vino-potsdam.de
Feine Kost · Gutenbergstr. 23 · 14467 Potsdam · Telefon 03 31 - 58 13 98 50 · feine-kost@in-vino-potsdam.de
www.in-vino-potsdam.de

Finanzamt Potsdam · Steuer-Nr. 046/243/10409 · HRA 1902 · USt-IdNr. DE 256 166 429
Bankverbindung: IBAN DE 80 120 700 240 319 07 25 00 · BIC (SWIFT) DEUT DE DB 160