



WEINE · BRÄNDE · FEINE KOST

Name des Weins:	Vouvray Brut NV
Name des Weingutes:	Champalou
Jahrgang:	ohne Jahrgang
Herkunft:	Loire (F), Vouvray
Rebsorte:	100% Chenin blanc
Alter der Rebstöcke:	durchschnittlich 25 bis 30 Jahre
Art des Bodens:	Kalk und Ton

Datum der Lese (Monat/Jahr):	Herbst 2014, 2015 und 2016
Lesevorgang:	teils manuelle, teils maschinelle Lese
Zuckergradatation: k.A. Grad Oechsle	Ertrag pro Hektar: ca. 45 hl
Vinifizierung:	Traditionelle Herstellung: Grundwein nur im Edelstahltank (temperaturkontrollierte Gärung), Reifung für ca. 8 Monate auf der Hefe. Im nächsten Schritt folgt die zweite Gärung und Reifung auf der Flasche zwischen 20 und 24 Monate, bevor degorgiert wird (Entfernen des Hefepfens aus der Flasche).
Datum der Flaschenfüllung (Monat/Jahr):	Mai 2014 bei abnehmendem Mond

Alkohol: 12,5 % vol.	Restzucker: 2,3 g/l
Säure: 4,53 g/l	Gesamtschwefel: 57 mg/l
Sonstige Zusatzstoffe:	enthält Sulfite

Charakteristik:	Sehr fein und rassig zugleich, elegant ausbalanciert mit einer knackigen Säure, wirkt etwas mineralisch, langer Abgang.
Speiseempfehlung:	Ideal als Aperitif, zum Anstoßen oder auch nach dem Abendessen - begleitet auch ein raffiniertes leichtes Abendessen sehr gut.
Biozertifiziert nach:	./.



Inh. André Zibolsky . Dortustraße 61 . 14467 Potsdam

Telefon 0331 - 280 05 01 . mail@in-vino-potsdam.de . Finanzamt Potsdam St.-Nr. 046/292/01217 . HRA 1902 . USt-IdNr. 256166429
Kto.Nr. 3190725 . Deutsche Bank Potsdam . BLZ 120 700 24 . IBAN DE 80 120 700 240 3190725 00 . BIC (SWIFT) DEUT DE DB 160

Öffnungszeiten: Montag - Freitag 10.00 - 19.00 Uhr, Samstag 10.00 - 16.00 Uhr