



WEINE · BRÄNDE · FEINE KOST

Name des Weins:	Vouvray Fondraux
Name des Weingutes:	Champalou
Jahrgang:	2017
Herkunft:	Loire (F)
Rebsorte:	100% Chenin Blanc
Alter der Rebstöcke:	ca. 45 Jahre
Art des Bodens:	Lehm und sandiger Feuerstein

Datum der Lese (Monat/Jahr):	Mitte bis Ende September 2017
Lesevorgang:	Handlese
Zuckergradation: k.A. Grad Oechsle	Ertrag pro Hektar: 40hl
Vinifizierung:	Direkt nach der Lese abgepresst und in 450 Liter Fässern langsam und kühl vergoren. Der Wein bleibt für 11 Monate auf der Hefe.
Datum der Flaschenfüllung (Monat/Jahr):	k.A.

Alkohol: 12,5 % vol.	Restzucker: 17 g/l
Säure: 4,58 g/l	Gesamtschwefel: 90 mg/l
Sonstige Zusatzstoffe:	enthält Sulfite

Charakteristik:	Viel gelbe Frucht in der Nase, Birne und Pfirsich und Honig. Am Gaumen tolle Balance mit wunderbarem Restzucker und toller Mineralität.
Speiseempfehlung:	
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