IN VINO

WEINE · BRÄNDE · FEINE KOST

| | |
|---|---|
| Name des Weins: | Côtes du Roussillon "Hélios" Blanc |
| Name des Weingutes: | Vignobles Dom Brial |
| Jahrgang: | 2016 |
| Herkunft: | Roussillon (F), Côtes du Roussillon |
| Rebsorte: | 70 % Grenache Blanc, 30 % Roussanne |
| Alter der Rebstöcke: | k.A. |
| Art des Bodens: | Südhang des Corbières-Massivs, schieferhaltige Böden mit Lehm- und Kalkanteilen |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Datum der Lese (Monat/Jahr): | 2016 | | | |
| Lesevorgang: | k.A. | | | |
| Zuckergradation: | k.A. | Grad Oechsle | Ertrag pro Hektar: | k.A. |
| Vinifizierung: | Kurze Maischegärung, temperaturkontrolliert, kaltes Absetzen des Mostes. Reifung auf der Feinhefe für 4 Monate, dann Abfüllung in Flaschen. Auch diese reifen im klimatisierten Weinkeller, bevor sie in den Handel gelangen. | | | |
| Datum der Flaschenfüllung (Monat/Jahr): | k.A. | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Alkohol: | 14 | % vol. | Restzucker: | < 0,3 g/l |
| Säure: | 3,37 | g/l | Gesamtschwefel: | 125 mg/l |
| Sonstige Zusatzstoffe: | enthält Sulfite | | | |

| | |
|---|---|
| Charakteristik: | Leuchtend, helle Farbe mit grünlichen Reflexen. In der Nase dominieren feine florale Aromen. Ausgewogen, üppig und rund, mit langem Abgang. |
| Speiseempfehlung: | Trinktemperatur zwischen 8° und 10° Grad, am besten innerhalb der ersten 2 Jahre nach der Lese. Als Aperitif, mit Meeresfrüchten oder zu einem trockenen Käse wie dem Comté. |
| Biozertifiziert nach: | ./. |

IN VINO

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