



WEINE · BRÄNDE · FEINE KOST

Name des Weins:	Château Argadens Blanc
Name des Weingutes:	Maison Sichel
Jahrgang:	2017
Herkunft:	AOC Bordeaux (F)
Rebsorte:	65 % Sauvignon Blanc, 35 % Sémillon
Alter der Rebstöcke:	25 Jahre alt
Art des Bodens:	Kalk-Lehm-Boden

Datum der Lese (Monat/Jahr):	k.A.
Lesevorgang:	selektive, maschinelle Ernte
Zuckergradation: k.A. Grad Oechsle	Ertrag pro Hektar:
Vinifizierung:	Der Sémillon wird direkt gekeltert, der Sauvignon durchläuft Mazeration. Maischegärung in neuen Barrique-Fässern, auch nach der Gärung verbleiben die Weine über weitere 2-3 Monate mit regelmäßiger Aufrührung der Hefen. Nach dem Abziehen Ausbau im Stahltank.
Datum der Flaschenfüllung (Monat/Jahr):	k.A.

Alkohol: 12,5 % vol.	Restzucker: 1,3 g/l
Säure: 3,88 g/l	Gesamtschwefel: 98 mg/l
Sonstige Zusatzstoffe:	enthält Sulfite

Charakteristik:	Zunächst schöne Zitrusaromen, nach dem Belüften kommen mineralische und Röst-Noten zu den Aromen des Sauvignons. Frisch im Auftakt, wird der Wein am Gaumen vollmundig und seidig mit schöner, aromatischer Länge.
Speiseempfehlung:	k.A.
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