00514722 | 2022

LA GRIFFE BERNARD CHÉREAU MUSCADET DE SÈVRE-ET-MAINE SUR LIE

Chéreau Carré

Frankreich
Loire

trocken

100% Melon de Bourgogne

ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: glänzendes, blasses Strohgelb mit grünlichen Reflexen
Duft: frisches, duftiges Bouquet von Zitrusfrüchten (Zitronen, Zitronenschale, Mandarinen), Steinobst und Obstblüten, auch feine Kräuternoten und Anklänge von Hefegebäck
Geschmack: trocken, frisch und lebendig mit schöner Fülle am Gaumen, wieder sind die fruchtigen Aromen des Bouquets gut vernehmbar (Zitrone, Sternfrucht, Steinobst) unterlegt mit zarten Hefenoten und lebhafter Säure, sehr elegant, balanciert und harmonisch mit anhaltender Frische im Finale

Speiseempfehlungen

Hummer/Languste
Vegetarisches

Serviertemperatur

8.0 °C bis 10.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe	AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)
Boden	Grauschiefer

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Gärung	Tankgärung
Reifung	in Beton 6 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Synthetikkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3352590000562 3352590060566

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
Säure	7.0 g/L
Restzucker	0.6 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	geschwefelt, enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Chéreau Carré 44690 Saint Fiacre sur Maine

PRODUZENTEN-INFO

Nach Ende des Zweiten Weltkrieges hatte Bernard Chéreau die allmählich wieder anlaufenden Handelsaktivitäten genutzt und einen Verkauf heimischer Muscadet-Weine begonnen. Den eher bescheidenen Familienbesitz, den er ubernahm, konnte er durch gezielte Zukäufe nach und nach erweitern. Im Jahr 1953 erwarb er das aus dem 14. Jahrhundert stammende Château de Chasseloir in Saint-Fiacre-sur-Maine, dessen inzwischen gut hundertjährige Reben die Spitzenweine hervorbringen.