



00514820 | 2020

CHÂTEAU DE LA CHESNAIE MUSCADET DE SÈVRE-ET-MAINE SUR LIE

 Chéreau Carré

 Frankreich
Loire

 trocken

 100% Melon de Bourgogne

ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: helles Strohgelb mit silbrigen Reflexen

Duft: sehr frisches, deutlich fruchtbetontes Bouquet von weißem Pfirsich, Nektarinen, Zitrusfrüchten, auch leicht exotischen Noten (Ananas, Melone, Litschi) und feinen Anklängen von weißen Blüten (Geißblatt) vor zarten Röstaromen (frisch getoastetes Weißbrot) und einem Hauch von Seeluft

Geschmack: am Gaumen kristallklar mit animierender, knackig frischer Säure, die dem Wein zugleich Leichtigkeit, Kraft und Lebendigkeit verleiht, sehr schöne Länge im Finale mit herbfruchtigem Nachhall von Grapefruit und Zitrone macht sofort Lust auf mehr!

Genießen Sie Château de la Chesnaie als erfrischenden Aperitif oder eleganten Begleiter zu feinen Fischgerichten (z.B. Lachs, kurz in Butter gebraten), frischen oder gratinierten Austern, Langusten, Muscheln in Sahnesauce, Meeresfrühtesalaten oder Ziegenkäse

Die aromatisch ausgereiften Muscadet-Trauben werden sofort in die Kellerei gebracht, hier in pneumatischen Pressen schonend gepresst, dann die Moste durch Kaltsedimentation sanft vorgeklärt und in rund zwei bis drei Wochen traditionell vergoren. Gemäß AOC-Vorschrift verbleibt der Wein nach der Vergärung während der gesamten Reifezeit bis zur Flaschenabfüllung auf den Feinhefen. Die traditionelle bâtonnage, das regelmäßige Aufrühren des Feinhefelagers, verleiht



Speiseempfehlungen

Tintenfisch



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 8 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3352590000715 3352590060719

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.0 %Vol
Säure	8.0 g/L
Restzucker	0.5 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 übernahm, 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.