



 **PLOZZA**
— wine-group —



2023 Blanc St.Cécile Bio

Château L'Ermite d'Auzan

Produzent	Château l'Ermite d'Auzan
Herkunft	Costières de Nîmes, Frankreich
Traubensorten	Roussanne, Viognier
Flaschengrösse	75 cl

Allergene

Enthält Sulfite

Weinbeschrieb

Feines Hellgelb. Aromen von Haselnuss und Blätterteiggebäck, welches vom Barrique-Ausbau stammt. Fruchtaromen von Birnen, Pfirsich und Lychees. Reichhaltig und lang am Gaumen, mit einem hervorragenden Gleichgewicht und einer guten Säure.

Vinifikation und Ausbau

Der Most wird zur natürlichen Klärung gekühlt. Gärung und Umrühren der Hefe im französischen 400-Liter-Fass. 3 Monate im Fass gereift.

Passt zu

Er ist ein genussvoller Begleiter von weissem Fleisch oder zu Fisch mit einer sahnebasierten Sauce. Ebenfalls sehr passend als Aperitif und zu Vorspeisen aus Blätterteiggebäck.