

## LES CHEMINS Blanc Corbières AOP

Spannende Cuvée aus den südfranzösischen Weißweinrebsorten Grenache Blanc, Roussanne und Vermentino. Die Trauben reifen auf hochgelegene Terrassen- und Schotterhänge auf Ton-Kalk-Boden, die über eine für die trockene Region vergleichsweise gute Wasserversorgung verfügen. Die Cuvée wird im Edelstahltank ausgebaut und reift für vier Monate auf der Feinhefe, bevor der Wein ungefiltert und unfiltriert abgefüllt wird. In der Nase feine Aromen von gelbem Steinobst und weißen Blüten, am kräftigen Gaumen eine Kombination aus feinem Schmelz und gut abgestimmter Säure, mineralischer und salziger Abgang.

Erzeuger:	Château La Baronne
Anbaugebiet:	Corbières
Rebsorte:	Grenache, Rolle
Jahrgang:	2023
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 3-4 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Sommerliche Küche mit saisonalem Gemüse, Meeresfrüchten, Ziegenkäse
Artikel-Nr.	15054
Volumen	0,75l

### Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	7
Gesamtsäure (g/l)	4,6
Restzucker (g/l)	0
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	64
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,7
Weinstil	ausgewogen

