

## WEIN- EXPERTISE

# A. DE JOYEUSE "LA BUTINIÈRE" CHARDONNAY AOP LIMOUX



ART-NR. 62001

ERZEUGER Joyeuse

**CHARAKTERISTIK** Aromen von getrockneten Aprikosen, weißem Pfirsich und Grapefruit. Am Gaumen entwickelt sich eine elegante Mineralik mit Noten von Honig und Vanille in einem langen Finish.

**VERZEHREMPFEHLUNG** Passt ausgezeichnet zu Riesengarnelen vom Lavastein oder Kalbs-Karree mit Pilzrisotto.

**EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR** 12°C

**REBSORTE(N)** Chardonnay

**ANBAUGEBIET** Languedoc-Roussillon (Frankreich)

**FLASCHENINHALT** 0.75 Liter

**ANALYSEWERTE** 13.50 %Vol., Restzucker 0.54 g/l, Gesamtsäure 3.30 g/l, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

**AUSBAU** Im Holzfass ausgebaut.

**LEBENSMITTELR. VERANTWORTL.** Saffer Wein GmbH, , Martin-Kollar-Str. 11, 81829, München, Deutschland

**ABFÜLLER** Anne de Joyeuse - F-11303 Limoux Cedex