

EINE FAMILIENGESCHICHTE

In unserer Familie beginnt und endet nichts ohne eine Mahlzeit. Jede Gelegenheit für ein gemeinsames Essen wird wahrgenommen, vom Frühstück bei der Weinlese bis zum Grillen im Weinberg mit unseren Besuchern.

Das unerschütterlichste unter diesen Treffen ist das „Mittwochsessen um 12 Uhr 30“, die große Tradition bei den Großeltern, wo sich Kinder und Enkel um den Tisch versammeln, und zwar pünktlich!

MERCREDI 12H30 WEISS

Bez.: Pays d'OC IGP CL.: 75 cl Alkoholgehalt: 13 %

Rebsorten: 40% Grenache blanc, 30% Macabeu, 30% Chardonnay.

Boden: Auf den Weinbergen der „Balcons de l'Aude“, einem natürlichen Talkessel an der Montagne Noire, bringen unsere durch Sandstein und Lehmböden geprägten Terroirs die natürliche Vegetation der in unmittelbarer Nähe zu unseren Rebstücken wachsenden Kräutern und Garrigue-Pflanzen zum Ausdruck sowie eine samtige Fülle, die für unser Terroir typisch ist.

Weinbereitung: Nächtliche Weinlese. Temperaturgesteuerte Gärung.

Weinprobe: Schöne, blassgoldene Farbe mit grünem Schimmern.
Ein großzügiger, balancierter Wein mit Frische und Ausdruckskraft. Noten von Jasminblüte, Grapefruit, weißem Pfirsich, Quitten und Mandel. Am Gaumen schön rund und frisch mit einem angenehmen, leichten salzigen Abgang.

Passend zum Wein: Ein Caesars Salat, kleine Rotbarben in der Pfanne sowohl als auch Sahnepfifferlinge oder frischer Ziegenkäse. Sehr angenehm auch, um auf die Freude des Wiedersehens anzustoßen.

Bei 10°C - 12°C servieren.

