

RULLY AOC EN BAS DE VAUVRY M.O.

LAND;	FRANKREICH
HERKUNFT;	BURGUND
PRODUZENT;	J.B. PONSOT HTTPS://DOMAINE-JEAN-BAPTISTE-PONSOT.FR
TRAUBENSORTE;	CHARDONNAY
ALKOHOL;	12.5% VOL.
VINIFIKATION;	DIE ENTRAPPTEN TRAUBEN WERDEN GEPRESST UND ANSCHLIESSEND EINER TEMPERATURGESTEUERTEN FERMENTATION OHNE ZUGABE VON REINZUCHTHEFEN UNTERZOGEN. DER AUSBAU ERFOLGT 12 MONATE IM HOLZFASS UND ANSCHLIESSEND 3 MONATE IM STAHLTANK
WEINTYP;	DER WEIN IST FEIN, FRISCH LEBENDIG UND TROTZDEM GRADLINIG. SEIN BOUQUET HINTERLÄSST EINEN FLO-RALEN EINDRUCK MIT NOTEN VON ZITRUS UND EINER LEICHTEN EXOTIK. IM GAUMEN WIRKT ER STAHLIG UND KNACKIG TROCKEN UND IST DANK SEINER MINERALITÄT TROTZDEM ELEGANT MIT SEHR GUT EINGEBUN-DENEM HOLZ
PASST ZU;	APERITIF, SPARGELN, FISCH UND MEERESFRÜCHTE

