



FAMILLE PERRIN



FAMILLE PERRIN CÔTES DU RHÔNE RÉSERVE BLANC

2024 | 0,75 l

CHARAKTER

Die Trauben werden früh am Morgen geerntet, um die Frische der Nacht zu nutzen. Nach dem Pressen werden die Säfte kalt abgesetzt, um Schwebeteilchen zu entfernen. Die alkoholische Gärung erfolgt in Edelstahltanks und dauert etwa 15 Tage, die Temperaturen werden auf 16 °C geregelt. Die Weine werden dann abgestochen und in Edelstahltanks bis zur Abfüllung gereift.

FARBNUANCE

Kräftiges Gelb

GESCHMACK

Trocken

SERVIERVORSCHLAG

mediterrane Küche, Fisch

AUSBAU

Stahltank

MARKE | PRODUZENT

Famille Perrin

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Frankreich, Côtes du Rhône

REBSORTE(N)

Grenache Blanc, Marsanne,
Roussanne, Viognier

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

13 % vol

TRINKTEMPERATUR

12 - 14 °C

Mis en bouteille par la Famille Perrin
Orange - France (EMB840871)

* Durch verschiedene Faktoren kann es unterjährig zu abweichenden Werten kommen.

Enthält Sulfite

Art.-Nr. 48290