



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