

JABOULET AÎNÉ DOMAINE DE THALABERT MULE BLANCHE 2024 CROZES HERMITAGE AC BIO 13.5° 75CL

75cl

Marke
Jaboulet Aîné

Herkunft Land
Frankreich

Herkunft Region
Côtes du Rhône

Jahrgang
2024

Alkoholgehalt
13.5 %

Weinfarbe
Weiss

Rebsorte
Marsanne , Rousanne

Passt zu Apéro , Asiatische Küche , Fisch , Fondue & Raclette , Geflügel , Gemüse , Hartkäse , Mediterrane Küche , Meeresfrüchte , Pasta & Pizza , Spargel , Weichkäse

Herstellungsprozess
Die Trauben werden per Hand gelesen und im 12-kg-Kistchen sortiert, um nur gesundes Lesegut zu verarbeiten. Anschliessend erfolgt ein Ganztraubenpressung, eine kalte Vorklärung und die Gärung in Eichenfässern, Beton-Eiern oder Demi-Muids, mit anschliessender Reifung auf der Feinhefe und ohne malolaktische Gärung.

Trinktemperatur
10 °C - 12 °C

Trinkreife bis
2032

Allergene
Enthält Sulfite

39.00

(inkl.
MwSt.)

Gewicht	1.3kg
Länge	81mm
Breite	81mm
Höhe	307mm