

JACQUINET

Blanc de Blancs Brut

Rebsorten & Assemblage:

Dieser Schaumwein wird laut der traditionellen Methode gekeltert, d.H. dass die Kohlensäure-Entwicklung in der Flasche entsteht. Er besteht aus einer feinen Assemblage mehrerer „Grund“-Weine, die hauptsächlich aus den geschmacksintensivsten weißer französischer Traubensorten wie z.B. „Ugni Blanc“ und „Colombard“ im Süden, „Chardonnay“ in Burgund und „Chenin Blanc“ aus der Loire gekeltert werden.

Der Assemblage ist sozusagen das Rezept des zukünftigen Weins und sorgt für den Stil des Hauses. Dieser wird von unseren Önologen im Keller jedes Jahr gemacht und je nachdem die Eigenschaften des Jahrgangs angepasst, um die Geschmacksrichtung des Weins von einem Jahr zu der anderen zu garantieren.

Vinifikation:

Traditionelles Vinifikationsverfahren, wobei die Grundweine 5 Monate lang in Temperatur geregelten Edelstahltanks ausgebaut werden, bevor der Assemblage gemacht wird. Nach dem Degorgieren ruhen die Flaschen ca. 12 Monate auf dem Hefelager.

Verkostung-Notizen:

- Robe:** Blasses Goldgelb mit feinen und zahlreichen Perlen.
Nase: Fruchtig-Frisch mit deutlichen Aromen von Zitrus und weißen Früchten wie z.B. Pfirsich, Grany-Apfel und Birne.
Geschmack: Sehr angenehm, schön rund und samtig im Abgang, mit fruchtiger Geschmeidigkeit.

Trinktemperatur: Leicht gekühlt bei ca. 8-10 °C.

Trinkempfehlung:

Ideal als Aperitif mit Appetithäppchen. Passt auch zu Meeresfrüchten, Fischspeisen, Putenbrust oder Brathähnchen und weißem Fleisch

Analysedaten:

- Alkohol:** 12 % Vol.
Dosage: 12 g / l.
Bezeichnung: Vin Mousseux de qualité – Produit de France.

Lagerungspotential:

Jetzt trinkreif, eignet sich auch für eine kurze Lagerung im Keller. Binnen 12 Monate trinken.

