

Cuvée Lône

Wein & Herstellung



Rebsorten

- Clairette 40%
- Grenache weiss 20%
- Bourboulenc 30%
- Ugni 10%



Boden

- Lehmige und steinige Böden



Weinzubereitung
& Ausbau

- Handlese
- Direktpressung, Kühlung.
- Gärung unter kontrollierter Temperatur: 1 Monat
- Edeltank.
- Ausbau: 4 Monate im Edeltank

Verkostung und Lagerungs-Potential



Farbe

- Klar, rein, glänzend mit goldenen Reflexen.



Duft

- Weiße Blüten von Obstbäumen (Nektarinen) und Hibiskusblüten, leicht exotische Akazienblüten.



Gaumen

- Frisch, spritzig, gute Lebhaftigkeit, lang anhaltend und ausgewogen mit Alkohol.



Lagerung
& Servier-Vorschläge

- **Lagerung: Innerhalb eines Jahres nach der Abfüllung zu konsumieren.**
- Passend zu: Als Aperitif oder zur Vorspeise mit Meeresfrüchten und Schalentieren. Bei 12 °C servieren.

