**SEKT-EXPERTISE Art.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NEU IM SORTIMENT** | Art. 55506   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  | | |  | | | |  |  | | |  |  | | |  |  | | | Alkohol | 13 % vol |  | | **Inhalt / Fl. je Karton** | 0,75 L | 6 | | **EAN Fl.** | 3700619324319 | | |  |  | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| HORNHEAD | | | | |
| Chardonnay | | | | |
| **JAHRGANG** | 2017 | | | |
| **ANBAULAND** | Frankreich | | | |
| **REGION / LAGE** | IGP Pays d‘Oc | | | |
| **REBSORTE (N)** | Chardonnay | | | |
| **GESCHMACK** | Trocken | | | |
| **VINIFIKATION** | Fermentation bei niedrigen Temperaturen im Edelstahltank, im Eichenfass gereift | | | |
| **PRÄMIERUNG** |  | | | |
| **CHARAKTER** | Komplexer Chardonnay der frische Zitrusfrucht mit feinen Vanillenoten kombiniert. Mundfüllende Cremigkeit, sowie ein betörender Gaumenfluss begeistern. | | | |
| **EMPFEHLUNG** | Zu aromaintensiven Speisen wie Humus, Chutney, hellem Fleisch mit kräftigen Saucen oder Blauschimmelkäse. | | | |
| **SERVIERTEMP.** | 10 - 12 °C | | | |
| **INFO** | Die Weine mit dem markanten Stierkopf (Hornhead), der wie ein Brandzeichen die Intensität und kraftvollen Charakter der Weine symbolisiert, stammen aus der Region Languedoc–Roussillon dem sonnigen Süden (Midi) Frankreichs. Entlang der Mittelmeerküste sorgt das trocken heiße Klima für intensive Reife der Trauben, während die Berge genug Kühlung und Feuchtigkeit bringen für außerordentliche Fruchtaromen. Lassen Sie sich von den unkonventionellen Hornhead Weinen überraschen. | | | |
| **Analyse** | Säure | 6,2 g/l | Restzucker | 5,8 g/l |
|  | >> Zur Website der Firmengruppe <http://www.bernard-massard.de> | | | |