

Les Dorades

Entre-deux-Mers AOP, Bordeaux



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Semillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	saftig, blumig, frisch
Alkohol:	12,0 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu Geflügel, hellem Fleisch, gedünstetem Fisch und Meeresfrüchten, Blattsalaten mit Vinaigrette
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 13 97

Charakteristik

Sehr intensive und erfrischende Nase. Florale Noten und frische Früchte stehen im Vordergrund. Am Gaumen präsentiert er sich saftig mit viel Frucht und einer ausgewogenen Säure.

Klima/Terroir

Entre deux Mers bedeutet übersetzt zwischen zwei Meeren. Die Bezeichnung leitet sich von der Lage zwischen den beiden Flüssen Garonne und Dordogne ab. Der Boden besteht vorwiegend aus Ton- und Kiesgesteinen.

Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und temperaturgesteuert in Edelstahltanks vergoren und ausgebaut.

Das Weingut

Die Weinregion ist vielleicht die schönste des Bordeaux. Viele Hügel, durchzogen von Flüssen, Wälder, Acker und Weiden wechseln sich ab mit stillen, uralten Dörfern, ummauerten Städtchen und Klöstern. Das Gebiet ist etwa 23.000 Hektar groß und umfasst damit etwa ein Viertel der gesamten Bordeaux-Weinregion.

