

Grand Vin Blanc

Limoux AOC, Domaine de Baron'arques, Languedoc



| | |
|---------------------|--|
| Kategorie: | Weißwein |
| Rebsorte: | Chardonnay |
| Geschmack: | trocken |
| Kurzbeschreibung: | weich, harmonisch, frisch |
| Alkohol: | 13,5 vol. % |
| Serviertemperatur: | 10 - 11 °C |
| Servierempfehlung: | zu hellem Fleisch, Huhn und Truthahn oder Meeresfrüchten |
| Verfügbare Formate: | 0,75 Liter |
| Artikel-Nr.: | 26 66 11 |

Charakteristik

In der Farbe klar und leicht schimmernd. In der Nase Birnen-, Litschi-, Holz- und Limettenaromen, die durch Honig und Anis verbunden werden. Am Gaumen zeigt er raffinierte Anklänge von Zitrusfrüchten, butterartige Aromen und weiße Blütennoten, wunderbar eingebunden mit leichten Holznoten. Sein lang anhaltender und herrlich frischer Abgang wirkt mineralisierend.

Klima/Terroir

Das Terroir des Weingutes ist einzigartig. Neben dem warmen, trockenen Klima des Terroir d'Autan, werden die Weinberge auch vom mediterranen Klima beeinflusst, dieses bringt feuchte Luft vom Atlantik in das Landesinnere. Die Domainen liegen zwischen 250 m und 350 m über dem Meeresspiegel. Der Boden besteht dabei hauptsächlich aus kalkhaltigem Ton, Sand und Kies.

Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und temperaturgesteuert in Fässern vergoren. Anschließend lagert er in Fässern auf der Feinhefe. Ein Teil des Weines reift für 8 Monate in französischen Eichenfässern.

Das Weingut

Im Jahre 1998 von der Baronin Philippine de Rothschild und ihren beiden Söhnen gekauft, gehört es heute zum weltberühmten Château Mouton-Rothschild. Das Anwesen an sich ist schon viel älter, hat sich aber in den letzten Jahrzehnten immer wieder neu erfunden. Gelegen in Saint Polycarpe bei Limoux im Department Aude, besteht es schon seit dem 8. Jahrhundert.



DOMAINE
DE
BARONARQUES

