

Abbotts & Delaunay Chardonnay Les Fruits Sauvages Vin de Pays d´Oc IGP

Die Linie „Les Fruits Sauvages“ von Abbotts & Delaunay steht für zugängliche, rebsortentypische Weine mit klarem Herkunftsbezug. Der Chardonnay stammt aus kühleren Zonen des Languedoc, wo Höhenlage und kalkhaltige Böden eine präzisere Stilistik ermöglichen. Ziel ist ein Wein, der die Rebsorte verständlich interpretiert: fruchtbetont, ausgewogen und ohne dominanten Holzeinsatz.

Vinifikation

Schonende Pressung, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahl, kurze Feinhefelagerung zur Abrundung der Textur.

Verkostungsnotizen

Apfel, Zitrusfrucht, reifer Pfirsich und eine dezente florale Note. Am Gaumen rund, harmonisch und sauber, mit angenehmer Frische und klar definiertem Abgang.

Speisenbegleitung

Zu Geflügel, Fisch, Pasta mit hellen Saucen oder mildem Käse.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kJ	328 kJ
Brennwert kcal	79 kcal
Fett	0.1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0.84 g
davon Zucker	0.14 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Allergene

Sulfite	Ja
---------	----

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Passt zu	Fisch, Apéritif, helles Fleisch, Geflügel, cremige Pastagerichte, milder Käse
Verschlusstyp	Schraubverschluss
Geschmack	trocken
Rebsorte	Chardonnay
Alkoholgehalt	13.50%
Region	Languedoc Roussillon
Enthält Alkohol	Ja

Zutaten

Trauben, konzentrierte Traubenmost, Säureregulator (Weinsäure), Konservierungsstoffe (L-Ascorbinsäure, **SULFITE**), enthält Stabilisierungsmittel (Citronensäure und/oder Metaweinsäure und/oder Gummi arabicum), Unter Schutzatmosphäre abgefüllt

Inverkehrbringer

Abbotts & Delaunay
32 Avenue de Longuedoc 11800 Marseillette Frankreich