

Domaine Perrin Cote du Rhone Reserve Blanc AOP

Die Réserve Blanc von Familie Perrin steht exemplarisch für den weißen Stil der südlichen Rhône: kraftvoll, aromatisch und zugleich ausgewogen. Die Weinberge liegen auf kalk- und steinreichen Böden, die Wärme speichern und eine gleichmäßige Reife fördern. Grenache Blanc, Viognier, Roussanne und Marsanne bilden die Basis dieser Cuvée und verbinden Fruchtfülle mit feiner Würze. Der Wein zeigt die typische Balance zwischen südlicher Wärme und strukturierter Frische, wie sie für die Region charakteristisch ist.

Vinifikation

Schonende Pressung, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahl, teilweiser Ausbau auf der Feinhefe zur Entwicklung von Textur.

Verkostungsnotizen

Gelber Pfirsich, Aprikose, Blütenhonig und dezente Kräuterwürze. Am Gaumen saftig, rund und harmonisch mit leicht cremigem Mundgefühl und guter Länge.

Speisenbegleitung

Ideal zu gegrilltem Fisch, Geflügel, mediterranen Gemüsegerichten oder hellem Fleisch.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kJ	328 kJ
Brennwert kcal	79 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0.9 g
davon Zucker	0.2 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Allergene

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

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Passt zu	Fisch, vegetarische Küche
Geschmack	trocken
Verschlusstyp	Korken
Alkoholgehalt	13.00%
Rebsorte	Weißwein Cuvée
Region	Rhone
Enthält Alkohol	Ja

Zutaten

Trauben, Säureregulatoren : Weinsäure, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel : **KALIUMSULFIT**, Ascorbinsäure, Stabilisatoren : Citronensäure, **GUMMI ARABICUM**

Inverkehrbringer

Perrin et Fils S.A.
Route de Jonquieres 84100 Orange Frankreich