

# Ultimate Provence Blanc 0,75l

Ein blassgoldener Wirbelwind aus erfrischenden und unerwarteten Aromen.

## Vinifikation

Nach der nächtlichen Ernte werden die Trauben gekühlt und in der Presse mazeriert, dann dekantiert. Der gefilterte Saft wird bei 18/20°C vergoren, um das Terroir jenseits der Frucht auszudrücken. Reifung in Tanks auf Feinhefen für einige Wochen, mit Batonnage-Rühren bis zum folgenden Frühling.

## Verkostungsnotizen

Eine Explosion von Aromen, spritzige Zitrone, die im Einklang mit Noten von Pfeffer und Ingwer einhergeht.

## Speisenbegleitung

Perfekt für Brunch oder Happy Hour, aber nicht ausschließlich. Seine Frische erinnert an das Meer und passt hervorragend zu Meeresfrüchten und Austern.

[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

Enthält Sulfite	Ja
-----------------	----

## Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
----------	------------

Passt zu	Meeresfrüchte, Apéritif
Geschmack	trocken
Alkoholgehalt	12.50%
Verschlusstyp	Korken
Region	Provence
Rebsorte	Vermentino
Enthält Alkohol	Ja

## Zutaten

Trauben, Antioxidationsmittel: **SULFITE**, Säureregulatoren: enthält Weinsäure und/oder Apfelsäure und/oder Milchsäure), Stabilisatoren: enthält Metaweinsäure und/oder Carboxymethylcellulose.

## Inverkehrbringer

MDCV sarl  
Route de la garde freinet 83340 Le Cannet des Maures Frankreich