

Gwin Evan "Au Gré Du Vin"

LOIRE, FRANKREICH



Ein perfekter Seafood Wein, der nach Meer schmeckt und einen genialen Duft von Austernschalen und Feuersteinen im Glas entwickelt. Er bleibt leicht, ist trotzdem intensiv und hat einen knochentrockenen Geschmack. Die Übersetzung aus dem keltischen Wort Gwin Evañ wäre "Trinkwein" und so locker läuft er auch über die Zunge. Gekeltert aus der klassischen Rebsorte der Loiremündung, dem Melon de Bourgogne (30 Jahre alte Reben), wurde dieser Wein 12-16 Monate auf der Hefe "sur lie" im Betongebinde gereift. Danach wurde er unbehandelt, leicht filtriert und minimal geschwefelt abgefüllt. Ein Wein von der spröden Herbheit der Bretagne. Urig, unverfälscht und aus der Kategorie "hart aber sehr herzlich." Mehr Infos zur Loki Schmidt Aktion!

Rebsorte Melon de Bourgogne	Region Loire	Restzucker 2 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 8-10°	Internationale Bewertungen
Klima atlantisch, maritim	Appellation Vin de France	Säure 3,63 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5
Boden Sand, verwitterter Schiefer	Anbau Agriculture biologique: Ecocert, FR-BIO-01	Alkoholgehalt 12%	Empfohlenes Glas Universalglass, Weissweinglas	Abgefüllt durch Domaine du Haut-Planty - 44430 Le Landreau
Höhe über N.N. 70 - 100 Meter	Ausbau im Knox-Stahltank und Betongebinde	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg