

JABOULET AÎNÉ LES JALETS BLANC

2024 CROZES HERMITAGE AC BIO

12.5° 75CL



75cl

Marke

Jaboulet Aîné

Herkunft Land

Frankreich

Herkunft Region

Côtes du Rhône

Jahrgang

2024

Alkoholgehalt

12.5 %

Weinfarbe

Weiss

Rebsorte

Marsanne , Rousanne

Passt zu Apéro , Fisch , Geflügel , Gemüse , Hartkäse , Lamm,Wild,Rind , Weichkäse

Herstellungsprozess

Der Herstellungsprozess für den Les Jalets Blanc 2024 zeichnet sich durch eine sorgfältige Handernte der Trauben aus, gefolgt von einer sanften Pressung und einer Fermentation in traditionellen Materialien wie Zement-Eiern, französischen Eichenfässern und Edelstahltanks. Diese Kombination ermöglicht eine feine Balance zwischen Frische und Komplexität, die durch eine achtmonatige Reifung perfektioniert wird und die einzigartigen Eigenschaften des Terroirs wunderbar zur Geltung bringt.

Trinktemperatur

10 °C - 12 °C

Trinkreife bis

2029

Allergene

Enthält Sulfite

27.00

(inkl. MwSt.)