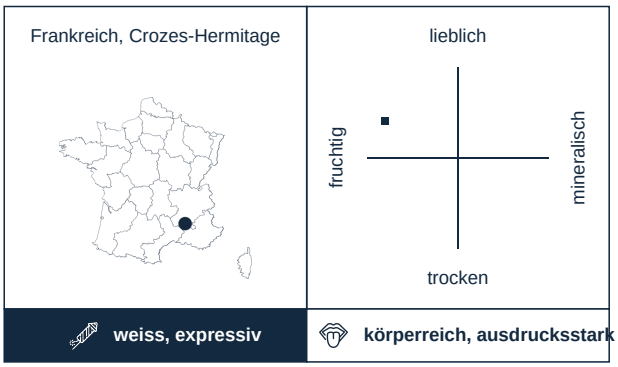
CROZES HERMITAGE BLANC AC AC

PHILIPPE & VINCENT JABOULET | 2022



In der Nase überzeugt dieser Weisse durch seine Aromavielfalt: frische Früchte (Pfirsich, Birne, Apfel, Melone), die durch getrocknete Früchte sowie dezente Noten von Kräutern ergänzt werden. Die Frucht und der elegante Körper sowie die aromatische Nachhaltigkeit bilden eine feste Basis für einen Wein, der im Finale mit vielen Facetten und angenehmer Länge beeindruckt.



Marsanne

Genussreife: 2 - 5 Jahre

80% im Edelstahltank, die restlichen 20% des Jungweins werden während zwölf Monaten im Pièce (Holzfass aus französischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 228 Litern) ausgebaut

frisch vegetativ, reifer Apfel (Cox Orange), Birne, Pfirsich, Melone, Rosinen, mineralisch

Antipasti, Fischgerichte, Salzgebäck, Krustentiere, Weichkäse

Trinktemperatur: 9 bis 11 °C

12.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	**schwer**
mild	**säurehaltig**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873