



Château Duplessy

Weisswein 2019 Bio

aus biologisch-dynamischem Anbau

Bezeichnung	Bordeaux weiss trocken
Rebsorten	70% Sauvignon, 20% Sémillon, 5% Sauvignon Gris, 5% Muscadelle
Lage und Boden	Südhanglage Lehmiger Kalksteinboden
Struktur der	Bepflanzungsdichte 4 500 Rebstöcke/ha
Rebparzellen	Rebschnitt « Cordon de Royat » Natürliche Begrünung in den Reihen Alter der Reben 16 Jahre – durchschnittlich
Produktion	30 hl/ha maximal Ernte per Hand in kleinen Kisten Kontrolle der Traubenernte auf Sortiertisch
Weinbereitung	Vollständiges Abbeeren Gärung in thermoregulierten Edelstahl-Behältern 7 Monate Ausbau auf feinen natürlichen Hefen mit leichter « bâtonnage »

Jahrgang 2019

Ein Wein mit schöner brillanter Farbe, komplexen Aromen, wie Zitrus und Passionsfrucht, lange anhaltend mit kraftvollem Finale.

Dieser elegante Weisswein bezeugt durch seine bemerkenswerte Frische, Reinheit, aromatische Intensität, zeigt sich fruchtig und auch blumig.

13%vol al.

Speiseempfehlungen und Empfohlene Lagerdauer

Ideal zu Fisch, Meeresfrüchten oder Geflügel sowie bestimmte Käsesorten wie z.B Ziegenkäse.

Lagerdauer 3 bis 4 Jahre.

Château Duplessy – 1, avenue de Bordeaux – 33360 Cénac

Tél. : +33 (0)5 56 20 73 28 – www.chateau-duplessy.fr

sylvie.kauffmann@chateau-duplessy.fr – francois.sick@chateau-duplessy.fr