



Horgelus Blanc

DOMAINE HORGELUS, CÔTES DE GASCOGNE
FRANKREICH

Charakteristik

Ich bin: frisch, fruchtig, lebendig

Ich passe perfekt zu: Geflügel, hellem Fleisch, gedünstetem Fisch und Meeresfrüchten, Blattsalaten mit Vinaigrette

Mein Geschmack erinnert an: Zitrus, tropische Früchte

Terroir

Herkunft: Côtes de Gascogne, Frankreich

Boden: Schwemmlandboden mit Sand- und Kiesanteil

Ausbau

Um die Frische der Weine zu erhalten, werden die Trauben in den frühen Morgenstunden bei kühlen Temperaturen gelesen und temperaturgesteuert in Edelstahltanks vergoren.

Das Weingut

Die Domaine Horgelus liegt am Rande der Gemeinde Montréal du Gers inmitten der sonnigen Hügel der Gascogne. Einst war die Region für Armagnac und süße Likörweine bekannt. Heute macht sie jedoch auch mit leichten trockenen Weinen mit einem zum Teil verblüffenden Preis-/Qualitätsverhältnis auf sich aufmerksam. Sein Geheimnis hat uns der junge, begabte Winzer Yoan Le Menn bei unserem Besuch folgendermaßen erklärt: „Alles bei uns ist darauf ausgerichtet, die Frucht und die Lebendigkeit der Aromen zu erhalten. Während der Lese stehen wir früh auf und ernten von 3 Uhr morgens bis in den frühen Vormittag, um die kühlen Temperaturen zu nutzen. Auch während der Weinbereitung tun wir alles, um die Frische der Weine zu erhalten. Unser Ziel sind fruchtige, lebendige und unkomplizierte Weine für jeden Anlass.“

- **Rebfläche:** 50 ha
- **Jahresproduktion:** 150.000 Flaschen
- **Rebsorten des Erzeugers:** Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon / Petit Verdot / Malbec / Merlot / Sauvignon Blanc / Tannat

GRUNDDATEN

Rebsorte:	Sauvignon Blanc, Colombard
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	aromatisch, ausgewogen, lebendig
Serviertemperatur:	8-10 °C
Verfügbare Formate:	0,75l
Artikel-Nr.:	14 03 15

ANALYSEDATEN

Alkohol:	11,5 vol. %
Säure g/l:	6,5 g/l
Restsüße:	6 g/l

