



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Clos de la Fontaine Muscadet

Artikel-Nr: 112091

ANBAUGEBIET Frankreich / Loire

REBSORTE(N) Melon de Bourgogne

KLASSIFIZIERUNG Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie AOC

ERZEUGER Domaine de la Foliette

AUSBAU Der Wein wurde nach der Methode Sur Lie – Wein ruht auf der Feinhefe für besondere Aromen und Frische – in Edelstahl tanks ausgebaut.

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG In einer schönen, hellen Farbe mit gelben Reflexen fließt der Wein ins Glas. In der Nase zeigen sich zarte, elegante Blumenaromen und am Gaumen präsentiert er sich lebhaft, frisch und finessenreich.

SERVIEREMPFEHLUNG zu Fisch und Meeresfrüchten, auch als Erfrischung außerhalb der Mahlzeiten

SERVIERTEMPERATUR 10-12 °C



Durch die sonnigen Muscadet-Weinberge fließen friedlich die Sèvre und die Maine, zwei kleine Zuflüsse zur Loire. Hier besitzt die Domaine de la Foliette 32 Hektar alter Böden im Armor-Massif. Der durchlässige Boden dieses Terrains besteht zu einem hohen Anteil aus Schiefer. Seit vielen Generationen wachsen in den Weinbergen Reben erstklassiger Güte, vor allem der Sorte Melon de Bourgogne. Die Weinstöcke der Domaine sind über fünfzig Jahre alt, und ihre Früchte werden ausgesprochen streng verlesen. Dieser Muscadet dankt es mit seiner schönen, hellen Farbe, in die das Licht gelbe Reflexe hineinspielt. Ein eleganter Blumenhauch liegt in seinem Aroma, ergänzt von reizvoll mineralischen Noten. Frisch, sehr lebendig und mit viel Finesse geht er an den Gaumen. Köstlich zu Muscheln und Meeresfrüchten.

