

Vouvray Classic 2018

Der Vouvray Classic von Marc Brédif besteht aus der Traubensorte Chenin Blanc und gilt als Prototyp dieses frischen Weinstiels. Der Most wird in grossen Inox-Tanks kühl vergoren und umgehend auf die Flaschen gezogen.

Das Resultat ist ein Ausbund an Frische und Fruchtigkeit. Der Vouvray Classic duftet nach Aprikosen, Pfirsich, Birnen und Blüten und ist im Gaumen nervig und lang. Genau diese Stilistik macht ihn zum exzellenten Begleiter zu Muscheln, Fisch, Seafood, Sushi und asiatischen Gerichten. Der Vouvray Classic sollte in den ersten 3 Jahren jung getrunken werden.



Produzent	Marc Brédif
Wein	Weisswein
Land	Frankreich
Region	Loire
Jahrgang	2018
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.8 %
Lagerfähigkeit	bis 3 Jahre
Traubensorten	Chenin Blanc