

## **Château Belle-Garde 2010**

### **Bordeaux AOC (trockener Weisswein)**

Prämierungen	Goldmedaille beim Concours Général Agricole de Paris 2011
Degustation	Eine schöne klare Farbe mit grünen Reflexen. Eine offene Nase mit frischen Aromen von exotischen Früchten, Zitrusfruchtschalen, Weissdorn und einem Hauch von Mineralität. Vollmundig, ausgegogen und harmonisch am Gaumen.
Alkoholgehalt	13 % Vol.
Anbau	Rebsorten: Sauvignon (70 %), Sémillon (30 %) Terroir: Die Parzellen liegen an gut dränierten Hängen mit lehm- und kalkhaltigem Boden und Unterboden Durchschnittliches Alter: 30 Jahre Rebfläche: 3 ha sind mit den weissen Rebsorten Sauvignon und Sémillon bepflanzt (bei einer Gesamtrebfläche von 46 ha)
Vinifikation	§Mechanische Lese der vollreifen Trauben und sorgfältige manuelle Sortierung. Trennung von Most und Traubenhülsen nach zehnstündiger Maischung. Pressung in einer pneumatischen Presse. Gärung bei niedriger Temperatur (17 °C) in thermoregulierten Edelstahltanks.
Ausbau	Drei Monate lang auf feinen Hefen
Verpackung	75-cl-Flaschen in 6er- und 12er-Kartons
Servierempfehlungen	Kühl servieren, idealerweise bei 11 °C