

M DE MULONNIÈRE - ANJOU - CHENIN

Seit 2002 in Familienbesitz bringt das Château de la Mulonnière einige der hervorragendsten Appellationen der Gegend um Anjou hervor, die vorwiegend auf Schieferböden wachsen. Der zweite Weinjahrgang des Château, der Cuvée M, ist ein vielversprechender Auftakt für die Weine rund um Anjou.

Appellation
Anjou

Gebiet
Anjou, Loire Tal, France.

Rebsorte
100% Chenin. Halbtrocken.

Terroirs
Schieferböden.

Technische Daten zur Weinbereitung
Langsames Keltern vor der thermogesteuerten Vinifikation. Stop der Gärung bei ausgewogenem Gleichgewicht Zucker/Alkohol, Reifung auf Hefen bevor Flaschenfüllung im Frühling



Sensorik

Halbtrocken Wein, with feinen Mandel- und Akazienaromen hervorgehoben durch einige frischen zitrus Noten. Lieblich und ausgewogene frische Früchte am Gaumen.

Serviertipps und Speisenempfehlung
Sehr geeignet als Apéritifwein unter Freunden; passt auch sehr gut zu Jakobsmuscheln auf Lauchbett, indischer oder asiatischer Küche und zu allen fruchtigen Desserts.

Bei 12°C servieren