



W e i n - E x p e r t i s e

Horgelus Colombard-Sauvignon Art.-Nr.: 140315



HERKUNFTSLAND:	Frankreich
ANBAUGEBIET:	Gascogne
JAHRGANG:	2022
ERZEUGER:	Horgelus
AUSZEICHNUNGEN:	Mundus Vini Gold 2022
KLASSIFIZIERUNG:	Côtes de Gascogne
REBSORTEN:	75% Colombard, 25% Sauvignon Blanc
WEINERZEUGUNG:	Um die Frische der Weine zu erhalten werden die Trauben in den frühen Morgenstunden bei kühlen Temperaturen gelesen und temperaturgesteuert in Edelstahltanks vergoren.
BEURTEILUNG:	Erfrischend duftiges Bukett nach Blüten und tropischen Früchten, Zitrusaromen, feine Säurestruktur. Reines Trinkvergnügen für jeden Tag.
MENÜEMPFEHLUNG:	Ideal als Aperitif zu Spargelgerichten oder zu Fisch wie Lachsfilet mit Zuchiniwürfeln auf Zitronenrisotto oder Geflügelgerichten wie Curry-Geflügel-Salat mit Mandarinen
TRINKTEMPERATUR:	08-10 °C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 11,5 % vol. Restzucker: 7 g/l Gesamtsäure: 6 g/l</i>

Der Horgelus Blanc ist eine trockene Weißwein-Cuvée aus Colombard und Sauvignon Blanc. Seine Stärke: Er verspricht reines Trinkvergnügen und überzeugt durch ein verblüffendes Preis-/Qualitätsverhältnis. Das erfrischend duftige Bukett mit Aromen von Blüten und tropischen Früchten findet am Gaumen einen fruchtig-eleganten Widerhall, begleitet von einer feinen Säurestruktur. Als erfrischender Aperitif oder als Begleiter zu Geflügel, Meeresfrüchten und Blattsalaten ist dieser Weißwein sehr geeignet. Das weiß auch unsere Filialleiterin Christine Stratmann-Egbers aus dem Weinlager Zeven zu schätzen: