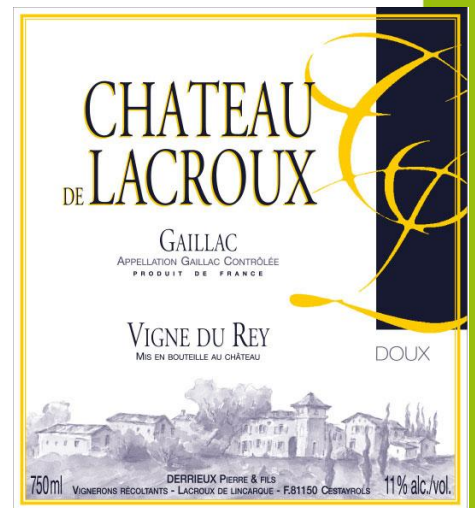




## AOC GAILLAC BLANC DOUX "Vigne du Rey"

### AOC GAILLAC WEISSWEIN LIEBLICH



**Boden:** Tonig, kalkhaltig; Weinberge in südöstlicher Hanglage.

**Rebsorte:** Mauzac.

**Durchschnittsalter des Weinbergs:** Über 40 Jahre.

**Produktion:** 30000 Flaschen/Jahr.

**Weinausbau:** Überreife Trauben werden bei niedrigerer Temperatur langsam vergoren; bei 40 - 60 g/l natürlichen Restzucker, Stoppung der Gärung.

**Farbe:** Leicht grünlich bis goldgelb.

**Geruch:** Intensiv-aromatisch nach exotischen Früchten, im Abgang ein leichter Honigton.

**Geschmack:** Weich, angenehmes Restzucker/Säure - Verhältnis im Gaumen.

**Trinktemperatur:** Um 6° C. Ein Wein, der sich im Laufe von 5 bis 6 Jahren nur verbessern kann.

**Zu empfehlen zu diesem Wein:** Franz. Stopfleber ("foie gras"), Roquefortkäse;  
sehr geeignet als Aperitif!

