

ATTITUDE SAUVIGNON BLANC, JOLIVET

Pascal Jolivet

-  **Pascal Jolivet**
-  **Frankreich**
Loire
-  **trocken**
-  **100% Sauvignon Blanc**

ARTIKELBESCHREIBUNG

Spargel, Fisch und Ziegenkäse oder einfach so? Ganz gleich, Attitude passt und bleibt trotzdem immer er selbst. Der sortenreine Sauvignon Blanc bezaubert mit duftigen Aromen von grünen Äpfeln, Kiwi, Zitrusfrüchten und dieser feinen Mineralität, die ihm die unverwechselbare Eleganz und sanfte Länge der Jolivet-Weine verleiht



Speiseempfehlungen

Austern
Fisch oder Meeresfrüchte



Serviertemperatur

10.0 °C bis 12.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe	IGP - Indication Géographique Protégée (Vin de Pays)
Boden	Kalkstein, Tonboden

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Edelstahltank 5 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3490960200003 3490969010009

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.0 %Vol
Säure	5.1 g/L
Restzucker	1.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel: SULFITE; Stabilisatoren: Carboxymethylcellulose. Unter Schutzatmosphäre abgefüllt.
Energiegehalt	324 kJ / 78 kcal
Kohlenhydrate	2.0 g
Zuckergehalt	1.0 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Pascal Jolivet 18300 Sancerre FR



WEINNOTIZ

Farbe: leuchtendes Strohgelb mit hellgoldenen Glanzlichtern

Duft: markantes, rebsortentypisches Bouquet von saftigen Zitrusfrüchten und grünen Äpfeln, fein unterlegt mit leicht grasigen Noten und einem Hauch Mineralität

Geschmack: am Gaumen von einladender Frische mit der delikaten Frucht des Bouquets (grüne Äpfel, Limonen, etwas Kiwi), die feine, klare Mineralität verleiht dem Wein seine wunderschöne Länge und die Eleganz und Finesse, die jeden Jolivet-Wein unverkennbar prägen.

Attitude schmeckt zu Fisch und Meeresfrüchten (gegrillte Makrelen, Avocados mit Krabben), frischem Spargel, ganz klassisch zum Ziegenkäse - oder auch einfach so!

WEINBEREITUNG

Getreu seiner Weinbauphilosophie, jeden Eingriff in die natürliche Wachstumsentwicklung der Reben auf das notwendige Minimum zu reduzieren, lässt Pascal Jolivet die Sauvignon Blanc- Trauben für Attitude so unbehelligt wie möglich reifen, damit er sie ganz im eigenen Rhythmus ihren maximalen Rebsorten- und Terroircharakter entfalten. Die Trauben werden bei Vollreife gelesen und die Moste in temperaturregulierten Edelstahltanks spontan (ohne Zugabe von Hefen) vergoren.

PRODUZENTEN-INFO

Als anerkannter Spezialist für Spitzenweine aus Sancerre und Pouilly Fumé ist Pascal Jolivet aus der internationalen Sterne-Gastronomie nicht mehr wegzudenken. Getreu seiner Philosophie „so wenig Einfluss wie möglich, damit die Natur sich voll entfalten und den Trauben ihr Bestes geben kann“ greift der Winzer nur minimal in die Entwicklung ein und lässt seine Weine mit den Naturhefen spontan vergären. Das Sortiment besteht aus verschiedenen Linien regionstypischer Weine, die Weinliebhaber und Connaisseurs in aller Welt mit ihrem unverkennbar klaren Terroirausdruck begeistern.