

00620424 | 2024

LES FUMÉES BLANCHES ROSÉ

 François Lurton

 Frankreich
Sud Ouest

 trocken

 70% Sauvignon Blanc, 30% Sauvignon Gris



DOMAINES
FRANÇOIS LURTON
VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: feines, glänzendes Lachsrosa

Duft: duftig frisches Bouquet mit delikaten Aromen von roten Johannisbeeren, weißen Blüten und Pink Grapefruit

Geschmack: am Gaumen elegant und angenehm frisch mit der duftigen Frucht des Bouquets (rote Beeren, Zitrusfrüchte) und feiner Balance von sanfter Fülle und Lebendigkeit sehr charmant

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rosé
Reifung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Schraubverschluss
EAN Flasche / EAN Karton	3480044057449 23480043118374

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.0 %Vol
Säure	4.3 g/L
Restzucker	4.1 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	SULFITE, Gummiarabikum, rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, Kaliumsorbat, Ascorbinsäure, Wein
--------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------

Energiegehalt	260 kJ / 63 kcal
---------------	------------------

Fettgehalt	0.0 g
------------	-------

gesättigte Fettsäuren	0.0 g
-----------------------	-------

Kohlenhydrate	0.3 g
---------------	-------

Zuckergehalt	0.3 g
--------------	-------

Ballaststoffe	0.0 g
---------------	-------

Eiweiß	0.0 g
--------	-------

Salz	0.0 g
------	-------

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
----------------------------	---------------------------------------------------------------------

Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält ein Antioxidationsmittel, enthält Konservierungsstoffe, enthält ein Süßungsmittel, enthält Sulfite
--------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Inverkehrbringer	Francois Lurton S.A. 33870 Vayres FR
------------------	--------------------------------------------

PRODUZENTEN-INFO

Bis zu 40 ausgesuchte Parzellen im Süden Frankreichs liefern beste Trauben für Lurtons vielfach ausgezeichnete „Les Fumées Blanches“-Weine. Weißer Morgennebel spendet den Reben Kühlung und verleiht den Trauben eine elegante Frische und intensive Fruchtaromen. Ein maximaler Rebsortencharakter wird durch den perfekten Lesezeitpunkt erreicht.

Bis zu 40 ausgesuchte Parzellen im Süden und Südwesten Frankreichs liefern ihre besten Trauben für Lurtons vielfach ausgezeichnete „Les Fumées Blanches“-Weine. Der Name erinnert an die weißen Morgennebel, die den Reben Kühlung spenden, sodass die Trauben noch mehr elegante Frische und intensive Fruchtaromen entfalten. Alle Trauben werden exakt auf dem Höhepunkt ihrer Reife gelesen und sehr behutsam zu aromatisch ausdrucksvollen Weinen mit maximalem Rebsortencharakter vinifiziert.