




## Château Couronneau Sélection en blanc

Bordeaux AOP 2023

Sélection en blanc: eine Komposition aus Sauvignon Blanc und Sauvignon Gris. So schmeckt weisser Bordeaux.


**Artikelnummer** 5304.23  
**Weingut** SARL Château Couronneau  
Château Couronneau


**Region** Bordeaux  
**Jahrgang** 2023


 **Degustationsnotiz**  
Leuchtendes Gelb; Bukett mit Limette, Pfirsich, Birne und exotischen Früchten, subtil grasige Noten; frischer Auftakt am Gaumen, aromatisch und saftig, elegante Struktur; leicht salzige Noten begleiten den anhaltenden, frisch-fruchtigen Abgang

*Emil Hauser, Weinakademiker*


 **Rebsorten**  
Sauvignon Blanc (50%)  
Sauvignon Gris (50%)


 **Speisenvorschläge**  
Meerfisch aus dem Ofen, im Wok zubereitete asiatische Gerichte, Gemüseuchen, als Aperitif


 **Lagern** Bis mindestens 2026 lagerfähig

 **Genusstipp** Optimaler Genuss bei 8-10 °C

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

 **Delinat-Zertifizierung**  
1 Schnecke

 **Analysedaten**

Alkohol	13.5%
Freie SO2	14 mg/l
Gesamte SO2	63 mg/l
Flüchtige Säure	0.43 g/l
Gesamtsäure	4.7 g/l
pH-Wert	3.50
Restzucker	2.8 g/l
Analysedatum	20.02.2024

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: FR-BIO-01  
Herkunft: FR  
Abfüller:  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/5304.23](http://www.delinat.com/5304.23)

