



## Sébastien Rouve - la tradition blanc

Languedoc AOP 2023

Sébastien Rouve weiss, wie typischer Weisswein vom Lac du Salagou schmecken soll: fein und finessenreich.

**Artikelnummer** 5365.23  
**Weingut** Domaine Mon Réve  
**Region** Languedoc  
**Jahrgang** 2023

**Degustationsnotiz**  
Goldgelb; Bukett mit Noten gelber, exotischer Früchte wie Mango, Floral- Würziges von Orangeat und Flieder; frischer Auftakt, am Gaumen aromatisch und weich, elegante, harmonische Struktur, geschmeidige Textur; mineralische Anklänge begleiten den anhaltenden, saftigen Abgang

*Emil Hauser, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Grenache Blanc (35%)  
Grenache Gris (25%)  
Rolle (25%)  
Roussanne (15%)

**Speisenvorschläge**  
Grillierte oder eingelegte Zucchini und Auberginen, im Ofen gegartes Hähnchen mit Bratkartoffeln, grillierter Fisch (z.B. Felchen oder Forelle) mit Fenchelragout, aromatische Weichkäse (z.B. Ziegenkäse, Limburger), Couscous

**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	16 mg/l
Gesamte SO2	74 mg/l
Flüchtige Säure	0.10 g/l
Gesamtsäure	4.4 g/l
pH-Wert	3.30
Restzucker	1.8 g/l
Analysedatum	21.05.2024

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/5365.23](http://www.delinat.com/5365.23)

