«Perséides» Blanc 2021

Produzent	Château Juvenal
Land/Gebiet	Frankreich/Rhône
Appellation	Ventoux AOP
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Roussanne (99%), Clairette (1%)
Anbau	Bio zertifiziert
Ausbau	Während sechs Monaten im 500-Liter-Tonneau ausgebaut
Alkoholvolumen	14.0%
Restzucker	0.9 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	10 bis 12 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2031
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Produzierte Menge	4000 Flaschen
Bewertung	Jeb Dunnuck: 93/100
Preis CHF	29.00

Dieser Wein hat uns auf Anhieb in seinen Bann gezogen. Die weisse Sorte Roussanne, bekannt für Schmelz und Kraft, vinifiziert Sebastian Alban in 500-Liter-Tonneaux, wo der weisse «Perséides» noch sechs Monate auf der Feinhefe ruht, bevor er abgefüllt wird. Aromen von karamellisiertem Apfel, Ananas und Zitronen-Limetten, dabei leicht rauchig und mit fruchtiger Grundnote, gefallen auf Anhieb. Der Wein ist so pur, dass der Gaumen vibriert. Als perfekte Mariage dazu würden wir ein Seeteufelfilet vom Grill wählen.