



## Magnum «Aupiho» Blanc 2022

|                   |  |
|-------------------|--|
| Produzent         | Domaine Fontchêne  |
| Land/Gebiet       | Frankreich/Provence  |
| Appellation       | Alpilles IGP   |
| Produkt           | Grossflaschen Weiss  |
| Traubensorte(n)   | Roussanne (30%), Grenache Blanc (25%), Marsanne (15%), Clairette (15%), Chardonnay (15%) |
| Anbau             | Bio zertifiziert   |
| Ausbau            | 12 Monate in (10 % neuen) französischen Barriques ausgebaut                              |
| Alkoholvolumen    | 13.5%  |
| Restzucker        | 1.5 g/l  |
| Allergienhinweise | Enthält Sulfite  |
| Vegan             | Nein   |
| Trinktemperatur   | 10 bis 12 Grad   |
| Optimaler Genuss  | jetzt bis 2033   |
| Inhalt/Gebinde    | 1.5 ltr / 1er OHK  |
| Produzierte Menge | 420 Flaschen   |
| Preis CHF         | 78.00  |

Mit dem weissen «Aupiho» ist René Milan von der Domaine Fontchêne ein genialer Wein gelungen, gewachsen auf einem steinigen Kalkplateau am Rande der Stadt Saint-Remy-de-Provence. Das Resultat: ein ungemein viskoser, frischer und mineralischer Weisswein. Das Holz ist in diesem Fall präzise dosiert, die Säure wurde nicht der Schwere geopfert. Dafür verführt die Frucht (reife Quitten, kandierter Ingwer und grüne Zitrusaromen) bis zum letzten Schluck. Ein «Feels Like in Heaven»-Wein, der zu Fisch vom Grill und Scampi aus der Pfanne und zu mittelreifem Käse hervorragend passt.