

**«Blanc de Fernand» 2025**

Produzent	Château Panchille
Land/Gebiet	Frankreich/Bordeaux
Appellation	Bordeaux Blanc AOC
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Sauvignon Blanc (100%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	Im Edelstahltank ausgebaut
Restzucker	0.8 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	9 bis 11 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2031
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Produzierte Menge	3000 Flaschen
Preis CHF	14.50

In der zweiten Generation produziert Pascal Syrat auf Château Panchille Wein. Sein Weingut befindet sich in Arveyres, in unmittelbarer Nähe der zwei berühmten Appellationen Pomerol und Saint-Émilion. Aus der Sauvignon-Blanc-Traube hat er einen besonders gelungenen Weisswein abgefüllt. In der Nase offenbaren sich reichhaltige Aromen von exotischen Früchten mit einer feinen floralen Note. Am Gaumen wirkt der reinsortige Sauvignon Blanc dann überraschend frisch und anregend, mit Zitrusnoten im Finale.