

# JABOULET AÎNÉ LES JALETS BLANC 2024 CROZES HERMITAGE AC BIO 12.5° 75CL



## 75cl

### Marke

Jaboulet Aîné

### Herkunft Land

Frankreich

### Herkunft Region

Côtes du Rhône

### Jahrgang

2024

### Alkoholgehalt

12.5 %

### Weinfarbe

Weiss

### Rebsorte

Marsanne , Rousanne

Passt zu Apéro , Fisch , Geflügel , Gemüse , Hartkäse , Lamm,Wild,Rind , Weichkäse

### Herstellungsprozess

Der Herstellungsprozess für den Les Jalets Blanc 2024 zeichnet sich durch eine sorgfältige Handerte der Trauben aus, gefolgt von einer sanften Pressung und einer Fermentation in traditionellen Materialien wie Zement-Eiern, französischen Eichenfässern und Edelstahltanks. Diese Kombination ermöglicht eine feine Balance zwischen Frische und Komplexität, die durch eine achtmonatige Reifung perfektioniert wird und die einzigartigen Eigenschaften des Terroirs wunderbar zur Geltung bringt.

### Trinktemperatur

10 °C - 12 °C

### Trinkreife bis

2029

### Allergene

Enthält Sulfite

**27.00**  
(inkl. MwSt.)