ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

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 Handernte 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.)