

YVON MAU COLOMBARD CHARDONNAY 2009

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Yvon Mau
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1897
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
nein
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Freixenet-Gruppe
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Alain Galissaire
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
L' Aude (Vin de Pays de l' Aude)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
Vin de Pays des Côtes de Gascogne I.G.P.

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varieté[s])
Colombard (80 %), Chardonnay (20 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
11,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
10,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
4,70
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
41,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
124,00
- ▶ **ph** (ph)
3,10
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



YVON MAU COLOMBARD CHARDONNAY 2009

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
k.A.
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
15 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
k.A.
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
k.A.
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalkstein, Lehm
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
k.A.
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
k.A.
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
k.A.
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Maschine
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
k.A.
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
k.A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
-

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Jung zu trinken
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
14° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Aperitif / Fisch: Hell/weiß / Salat: Mediterrane Salate, Sommersalate
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Eine für die Region typische Cuvée aus den Rebsorten Colombard und Chardonnay mit strohgelben Reflexen, klaren Fruchtnoten von Banane und grünem Apfel sowie einer sehr harmonisch ausbalancierten Säure und einem frischem Abgang. Ein Wein für jeden Tag im positiven Sinne, der sowohl ohne Speisenbegleitung schmeckt, als auch zu leichten Fischgerichten oder zu sommerlichen Salaten.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Rue André Ste. Pétronille
33193 Gironde-Sur-Dropt/La Réole Ced
Frankreich*