

# YVON MAU COLOMBARD CHARDONNAY 2020

## 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 varietal[s])  
Colombard (80 %), Chardonnay (20 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
11,31
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
8,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
4,35
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
k.A.
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
41,00
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
126,00
- ▶ **ph** (ph)  
3,14
- ▶ **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)  
ja
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)  
0,75 l



# YVON MAU COLOMBARD CHARDONNAY 2020

## 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)  
*Regionstypische Weißwein-Cuvée, die sich im Glas mit strohgelber Farbe und grünen Reflexen präsentiert. Das aromatische Bukett wird von Zitrusfrüchten bestimmt; im Mund harmonisch, mit ausbalancierter Säure und einem frischen Abgang versehen. Ein schmackhafter Weißwein für jeden Tag, der gut gekühlt als Aperitif solo im Glas wie auch als Begleiter zu leichten Fischgerichten und sommerlichen Salaten großen Trinkspaß bereitet.*
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
*Rue André Ste. Pétronille  
33193 Gironde-Sur-Dropt/La Réole Ced  
Frankreich*