

ECHO INDIGO BLANC 2023

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Plaimont
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1979
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 5.320 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Kooperative
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Cédric Garzuel
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Côtes de Gascogne
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])
Colombard (60 %), Sauvignon Blanc (40 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Malolaktische Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
11,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
5,50
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
4,08
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
k.A.
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
k.A.
- ▶ **ph** (ph)
k.A.
- ▶ **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



ECHO INDIGO BLANC 2023

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
k.A.
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Guyot
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
k.A.
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
90 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
k.A.
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
k.A.
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
k.A.
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mikroklima
- ▶ **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)
k.A.
- ▶ **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)
8°-10° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Aperitif / Fisch: Hell/weiß, Meeresfrüchte / Gerichte: Tapas
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)

Trockene Weißweincuvée, präsentiert sich im Glas mit einem blassen Gelb und grünen Nuancen. Knackig-frisch und vollmundig am Gaumen, sehr schönes und direkt ansprechendes frisches Bukett mit dominierenden Zitrusfrüchten, vor allem Zitronen, Passionsfrüchte, Quitten und Grapefruit bestimmen die Nase. Ein wunderbarer Aperitif und Begleiter von Fingerfood, schmeckt auch sehr gut zu hellen Fischgerichten und Meeresfrüchten.

- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)

- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Route de Corneillan, 199
32400 Saint-Mont
Frankreich