



Elyo Blanc

IGP MÉDITERRANÉE

Ein feiner, eleganter Weißwein - mit seiner vielschichtigen Aromatik bis hin zur Exotik, seiner großen Frische und Tiefe zugleich ein genialer Speisenbegleiter, der Lust auf ein zweites Glas macht.

JAHRGANG	2024
REBSORTEN	64% Viognier 18% Grenache blanc 18% Roussanne
ALKOHOL	13%
FLASCHENGRÖSSE	0,75L
TRINKTEMPERATUR	8-10°C
HALTBARKEIT	3-5 Jahre
AUSZEICHNUNGEN & ZERTIFIKATE	 

GESCHMACKSPROFIL *Der Vielseitige*

In der Nase reife Aprikose, Honigmelone und Weinbergspfirsich. Dazu auch exotische Anklänge von Ananas und Maracuja. Im Gaumen findet sich eine feine, gut eingebundene Säure sowie eine gute Balance aus Frische und großer Tiefe. Im Nachhall trifft die reife Gelbfruchtigkeit auf animierende Mineralität und Salzigkeit.



TERROIR

Durchschnittsalter der Reben ca. 25 Jahre, auf verwittertem Kalkstein mit hohem Eisengehalt, der den Böden die charakteristischen Ockerfarben gibt.

HERSTELLUNG & WEINBESCHREIBUNG

Die am frühen Morgen in kleinen Behältern von Hand gelesenen Trauben werden zusätzlich gekühlt, um die natürliche Frische zu erhalten und jegliche Oxidation zu vermeiden, da die Lesetage sehr warm sind. Die schonende Verarbeitung der Trauben fördert die außergewöhnliche Feinheit und Eleganz des Weines, der in Edelstahltanks spontan mit weinbergseigenen Hefen temperaturkontrolliert vergoren wird, was dem Elyo Blanc eine vielschichtige Aromatik beschert.

SPEISENEMPFEHLUNG: GENIE BEI TISCH

Helles Geflügel in Morchelrahm, Grüner und Weißer Spargel mit Sauce Hollandaise, komplexe Terrinen auf Fisch- und Geflügelbasis, Ente à l' Orange oder eine klassische Paella, große Rohmilchkäse von der Ziege oder vom Schaf.

