

# MONLUC



Chateau Monluc

Frankreich

Gascogne



## Aubaines de Goupil Blanc Cotes de Gascogne 2016

### Weingut

Noch vor der Zeit Karls des Großen erbaut, danach oftmals verwüstet und durch Philippe le Hardi wieder aufgebaut, war Chateau Monluc immer wieder Gegenstand eines über 100 Jahre andauernden Streits zwischen englischen und französischen Königen. Heute ist Chateau Monluc in der Gascogne ein touristischer Höhepunkt, der jährlich von über 30000 Besuchern besichtigt wird. Das Chateau befindet sich im Besitz der Familia Lassus, die das ursprünglich kleine Weingut auf ca. 300 ha erweiterte. Auf den sich dem Schloss anschließenden und an sonnigen Hügeln gelegenen Weinbergen wurden schon zu Zeiten der Römer Reben angebaut. Heute werden aus den Rebsorten Ugni Blanc, Gros Manseng, Colombard, Sauvignon, Cabernet Sauvignon, Merlot und Tannat fruchtige und gebietstypische Weine der Gascogne erzeugt. Vor Allem die leichten, frischen Weissen der Gegend sind prädestiniert als herrlich fruchtige Sommerweine, die besonders durch ihren moderaten Alkoholgehalt bestechen.

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2016
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	2.90 g/l
<b>Säure:</b>	6.70 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Gascogne
<b>Rebsorten:</b>	Ugni Blanc, Sauvignon Blanc, Colombard

### Ausbau

Stahltank

### Sensorik

Hellgelb, Äpfel, Birnen, etwas Mango und Pfirsich, Ringelblumen und Honig, herrlich spritzig und leicht

### Passt gut zu

auf der Terrasse, Sommersalate

### Lagerfähig

3 Jahre

### Tipp

Was gibt es beschwingteres, als an einem heißen Sommerabend ein erfrischendes Gläschen dieses herrlich leichten und doch so fruchtigen Gascogners zu trinken. Oder zwei, oder drei.....