

Domaines Landron**Amphibolite 2009****Muscadet AOC**

Rebsorte(n):	100% Melon de Bourgogne
Beschreibung:	Helles Gelb mit grünen Reflexen. Sehr frisch mit zitrischen Aromen und grünem Apfel, viel Mineralität und einer Jodnote. Reich und sanft im Gaumen mit schöner Balance zwischen dem Jodgeschmack und der Frucht, wieder Citrone, und Apfel, auch weisser Pfirsich. Rassige, mundwässernde Säure. Jung zu trinken. Idealer Begleiter von Krustentieren.
Trinkreife:	2010 - 2011
Bewertung(en):	B&D 16/20
Menuvorschläge:	Apéritif, Meeresfrüchte, ideal zu Austern
Serviertemperatur:	10° - 12°
Alkoholgehalt:	11,5% vol.
Gesamtsäure:	5,3 g/l
Produktion:	23- bis 40-jährige Reben auf Amphibolite. Biodinamischer Rebbau. Ausbeute 41 hl/ha. Die Trauben werden von Hand gelesen und sortiert. Vergärung in temperaturgesteuerten verglasten Zementtanks. Ausbau auf der Hefe während 4 Monaten. Flaschenabfüllung Ende Februar.