

**Domaines Landron**

**Haute Tradition 2005**

**Muscadet Sèvre-et-Maine sur Lie AOC**

<b>Rebsorte(n):</b>	<b>100% Melon de Bourgogne</b>
<b>Beschreibung:</b>	<b>Mittleres Gelb. In der Nase intensive Aromen nach reifer Zitrusfrucht, Birnen, Honigmelone und schöne brotige Hefenoten. Im geschmeidigen, gut strukturierten Gaumen wieder Brotnoten und reife Frucht, schöne Mineralität. Rassistige, mundwässernde Säure. Langes, angenehmes Finale. Gutes Alterungspotential.</b>
<b>Trinkreife:</b>	<b>- 2018</b>
<b>Bewertung(en):</b>	<b>B&amp;D 16,5/20</b>
<b>Menuvorschläge:</b>	<b>Würzige Gerichte, Fisch an Sauce, weisses Fleisch, Geflügel, Käseplatte</b>
<b>Serviertemperatur:</b>	<b>11° - 13°</b>
<b>Alkoholgehalt:</b>	<b>12% vol.</b>
<b>Produktion:</b>	<b>Alte Reben auf Orthogneis und Quartz. Biodinamischer Rebbau. Ausbeute 35 hl/ha. Die Trauben werden von Hand gelesen und sortiert. Vergärung in 500- und 600-l-Fässern. Fassausbau auf der Hefe während 11 Monaten mit Batonnage.</b>