

# Trebbiano



**Bezeichnung :** Landwein Coteaux de Cèze Weiß  
**Jahrgang :** 2006  
**Flaschengröße :** 75 cl

**Rebsorten :** 90% Ugni blanc, 10% Viognier  
**Boden :** Tonschlamm  
**Rebstöcke :** Jung, Kordonziehung (Royat), natürliche Begrünung, keine Anwendung von Pestiziden, bei Bedarf grüne Lese  
**Ertrag :** 50 Hektoliter pro Hektar  
**Weinlese:** Weinlese von Hand, manuelles Sortieren auf dem Weinfeld

## Organoleptische Merkmale :

**Farbe :** Hellgolden  
**Bouquet :** Frisches, blumig-fruchtiges Bouquet (Steinobst)  
**Geschmack :** Weich und angenehm am Gaumen, ohne dominante Säure

## Servirempfehlungen :

- Trinktemperatur : ca. 10°C
- Trinkreif
- 2-3 Jahre lagerfähig
- Exzellent als Aperitif
- Wein und Speisen : Köstlich zu leichten Vorspeisen, frischen Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch, frischen oder sahnigen Käsesorten...

## Weinbereitung : Bei täglicher Temperaturkontrolle und Dichtemessung

4-24-stündige Kaltmaischung der entrappten und gemahlten Trauben

Pressung

Vorklären

Schönen der Moste (36 – 48 Stunden)

10 bis 15-tägige Vergärung bei 17/18 °C unter Zugabe von Hefen

Abstich

Kieselgurfiltration im Winter

Sterilfiltration

Falschenabfüllung im Frühling