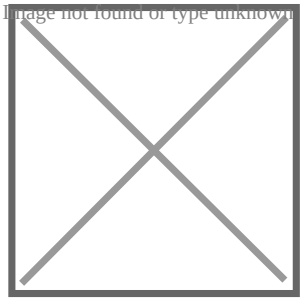
N°21 COLOMBARD-UGNI BLANC-SAUVIGNON, IGP CÔTES DE GASCOGNE, UBY, BIO

Domaine UBY, Gascogne

2022



Erfrischend, Zitrusfrüchte, Grapefruit, weisser Pfirsich, anregendes Fruchtsüsse-Säure-Spiel.

Traubensorte:	Ugni Blanc, Colombard, Sauvignon Blanc
Böden:	Sand, Ton
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl
Hefen:	Selektionshefen
Sulfitanwendungen:	mittel
Flaschen-Verschluss:	Schrauber / Drehverschluss
Genussreife:	bis min. 3 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	8 bis 11 Grad
Kulinarik:	Apéro, Fingerfood, Salate, exotische Küche