



Royal Oyster 2022

CHF 19.50 | 10 cl = CHF 2.60

Im Glas schimmerndes Blassgold. Die Nase ist intensiv frisch mit Noten von Zitrusfrüchten wie Limette und Grapefruit, weissen Blüten und Weinbergpfirsich. Geschmeidiger Auftakt am Gaumen mit einem Hauch Kohlensäure, wenn er gerade frisch abgefüllt ist. Royal Oyster hat einen lebendig mineralischen Abgang mit Aromen von Zitrusfrüchten. Wie der Name schon sagt: Der ideale Begleiter zu Austern und weiterem Seafood!

Produzent	Marc Brédif
Kategorie	Weisswein
Land	Frankreich
Region	Loire
Subregion	Muscadet Sèvre et Maine
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2022
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.5 %
Trinktemperatur	8° - 10°
Lagerfähigkeit	bis 2027
Traubensorten	Melon de Bourgogne
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	300162
Passt zu	Krustentieren, Meeresfrüchten



Vinifikation

Fermentation bei kontrolliert niedriger Temperatur. Ausbau auf der Hefe während 6 Monaten.

Terroir

Das Terroir ist geprägt durch Metamorphose entstandenen Serpentin, Amphibolit und Gneis.

Geschichte





Maison Brédif wurde 1893 gegründet und ist eines der bekanntesten und angesehensten Weinbauunternehmen in der Region. Bekannt für seinen Vouvray, aber auch für seine Süße, war Monsieur Brédif ein Pionier in der Welt der Winzer und kreierte den funkelnden Vouvray zu Beginn des 20. Jahrhunderts. 1980 übernahm Baron Patrick de Ladoucette die Rolle des wahren Weinliebhabers. Fasziniert von Qualität und Tradition, hat er diesem seit mehreren hundert Jahren bestehenden Haus einen neuen Impuls gegeben. Dieser einzigartige Wein entsteht zu 100% aus der lokalen Traubensorte Melone de Bourgogne.

