



**Willenbrock**  
WEIN, WIE ICH IHN WILL

# Produktpass

## Luberon Blanc AOP

### Les Hauts de Beaumière

#### Expertise:

Klare, sehr hellgelbe Farbe. In der Nase komplexe Aromenvielfalt mit Noten weißer Blumen, weißer Früchte. Am Gaumen sehr zart, geschmeidig, mit sehr langem Finale!

#### Geschichte:

Die Weinregion **Luberon** ist benannt nach der etwa 60km langen gleichnamigen Gebirgskette südöstlich von Avignon. Dieser von Kalkgestein durchzogene Gebirgskamm beherbergt an seinen Hängern die Weine der **Côtes du Luberon**, eine Weinregion, die im südlichen Abschnitt der Region Rhône liegt. Ein besonders schöner Ort ist **Beaumière**, der unter anderem für seine Heilkräuter bekannt ist. Hier wachsen aber auch die ausgezeichneten Weine von **Les Hauts de Beaumière**. Wer an diesem Ort verweilt, erkennt schnell, in welcher Beziehung die Menschen, aber vor allem das Weingut, mit der Natur in dieser Gegend stehen.

Seit der Antike werden im Luberon Weine angebaut. Das fruchtbare Terroir aus Lehm-Kalk-Böden, wie auch die schwankenden Temperaturen verleihen den Weinen, die auf einer Höhe von **200-450 Metern** angebaut werden, ihren einzigartigen Charakter. So auch bei diesem trockenen Weißwein, der übrigens sehr gut zu kräftigen Geflügelgerichten passt.

Artikelnummer:	271333
Rebsorten:	Ugni Blanc, Clairette, Grenache Blanc,
Jahrgang:	2022
Qualität:	AOP
Geschmack:	trocken
Region:	Côtes du Rhône
Alkohol:	13,000 %
Restzucker:	0.5 g/L
Säuregehalt:	2,74 g/L
Ausbau:	Stahltank
Reifezeit:	15 Wochen
Trinktemperatur:	10-12 Grad



#### Speisenkombination

Antipasti, Muscheln und Meeresfrüchte