

DOMAINE HAUTE-FÉVRIE		
LOIRETAL		
MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE–		
Boden	Gneiss	
Rebsorten	Melon de Bourgogne	
Weinerzeugung	Handlese	
Ausbau	Stahltank auf feinen Hefen während 7 Monaten	
Verkostung	Dieser Wein ist ein typischer Muscadet: frisch, fruchtig mit leichter Perlage aus dem Hefeausbau – dazu gesellt sich der höchst angenehme Geschmack von Zitrusfrüchten.	
Trinkreife / Lagerfähigkeit	Bei 15-16° servieren, 2-3 Jahre lagerfähig	
Trinkempfehlung	Dieser Wein wird gern zu Meeresfrüchten getrunken	
Flasche & Karton	75 cl Flaschen: 6er Karton	
Verschuß	Naturkorken	
	2018	2019
Alk. / Säure / Restzucker	12 %	
Eigenschaften des Jahrganges	Fantastischer Jahrgang, „Regenbogenjahrgang“: Milder Winter, Frost im Frühling, Regnerische Junibeginn, trockener und warmer Sommer, günstiger Niederschlag zu Beginn der Reife. frühe Ernte, sehr gut ausgeglichene Weine, volle, reife und vollmundige Weine.	Ein perfekter Jahrgang, viel Sonne, geringere Ernte, aber umso bessere Qualität. Wunderbar ausgeglichene Weine. Besonders hoher Zuckergehalt der Trauben.
Bewertungen und Auszeichnungen	A la Carte *****	
		