

The Puppeteer Spes

Côtes Catalanes IGP, CSMB Wines

Ein Weisswein mit Seele und Vision

Beschreibung:

In den frischen Lagen von Maury entsteht der The Puppetteer Spes – ein barriquegereifter Weisswein voller Charakter. CSMB steht für die Leidenschaft von Carrie Sumner und Marcel Bühler, die hier ihre Lebenskunst in Wein übersetzen. Biologisch gedacht, bewusst nicht zertifiziert – frei, eigenständig und tiefgründig. Ein Wein, der überrascht, bewegt und im Gedächtnis bleibt.

Degustationsnotiz:

Intensives Gelb mit goldenem Schimmer. Vielschichtiges Fruchtbouquet an vollreife Pfirsiche, Quittengelee und Vanillebirnen erinnernd, unterlegt mit feinen Orangenblüten und flambierte Ananas. Zartcrémiger Auftakt mit harmonischem Wechselspiel zwischen Fülle und Saftigkeit, gelbe Fruchtaromen in vielen Facette, auch Mandelblüten und dezente Mandarinen der verführerischen Mitte, geschmeidig weich bis ins vanillebetonte Finale. Burgundische Finesse und südfranzösicher Charme perfekt vereint.

Passt zu:

Passt perfekt zu geschmorter Lammschulter mit Rosmarin oder einer aromatischen Pilzpfanne. Auch Rindsschmorbraten oder Ratatouille bringen seine Stärken zur Geltung. Wer Käse liebt, geniesst ihn zu gereiftem Bergkäse.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren **Herkunftsland:** Frankreich **Produzent:** CSMB Wines

Ausbau: 10 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): Grenache Gris, Grenache Blanc, Carignan Blanc, Macabeo

Artikelnummer: 1393624

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

The Puppeteer Spes

Côtes Catalanes IGP CSMB Wines

Herkunft: Frankreich **Ratings:** Score 18.5/20

Rebsorte(n): Grenache Gris, Grenache Blanc, Carignan

Blanc, Macabeo

Trinkreife: Jetzt trinkreif **Weinbau:** Traditionell

Ausbau: 10 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 13.0%

Servier: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren