



L'Abeille de Fieuzal Blanc

Pessac-Léognan AOC, Second vin du Château Fieuzal

Fantastischer Wert aus Pessac-Léognan

Beschreibung:

Hellgelb und strahlend im Glas zeigt sich der L'Abeille de Fieuzal Blanc bereits optisch von seiner feinen Seite. Intensiv und elegant, aromatisch dicht und zugleich klar strukturiert, verbindet dieser Bordeaux Blanc Raffinesse mit lebendiger Zugänglichkeit. Ein vielseitiger Wein, der schon beim ersten Schluck überzeugt und Trinkfreude vermittelt.

Aromenprofil:

Helles Gelb mit grünen Reflexen. Betörendes Bouquet nach Mirabellen, Grüntee und Nektarinenhaut dahinter weisser Malabar und Birnenbrot. Am schlanken Gaumen mit tänzerischer Rasse, gut strukturiert und fein pfeffrigem Extrakt. Im aromatischen Finale Grapefruitessenz, Eisenkraut und Zitronengras. Fantastischer Wert aus Pessac-Léognan!

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Spargelgerichten, Fisch- und Hummerterrinen, Krusentieren und Oliven. Ebenso hervorragend als Apéro und zu Frisch- und Ziegenkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Graves/Pessac Léognan

Produzent: Second vin du Château Fieuzal

Ausbau: 10 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 55% Sauvignon Blanc, 45% Sémillon

Artikelnummer: 0873824

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

L'Abeille de Fieuzal Blanc

Pessac-Léognan AOC
Second vin du Château Fieuzal

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	55% Sauvignon Blanc, 45% Sémillon
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.