

L'Abeille de Fieuzal Blanc

Pessac-Léognan AOC, Second vin du Château Fieuzal

Fantastischer Wert aus Pessac-Léognan!

Beschreibung:

Das Château Fieuzal zählt zu den renommiertesten Häusern der Region und verfolgt mit Stephen Carrier die Vision klassischen Weinbaus.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb mit grünen Reflexen. Betörendes Bouquet nach reifen Mirabellen, Grüntee und Nektarinenhaut dahinter weisser Pfeffer, Birnenbrot und einem edlem Vanilletouch. Am Gaumen mittleren Gaumen mit 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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren **Herkunftsland:** Frankreich

Subregion:Graves/Pessac LéognanProduzent:Second vin du Château Fieuzal

Ausbau: 10 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

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

Weinbau: Traditionell

Ausbau: 10 Monate im Barrique

Servier: Gekühlt bei 8-10 Grad servieren