



Mas de Daumas Gassac Blanc

St Guilhem-le-Désert IGP – Cité d'Aniane, V. Guibert de la Vaissière

Grandioser Stoff von einer Weingutslegende

Beschreibung:

Die Reben stehen auf kalkreichen Parzellen bis 700 Meter – nur so lässt sich der Ausnahme-Mix von Kraft und kühler Eleganz erklären. Mikroskopisch kleine Erträge sorgen für ein meisterlich balanciertes Aromen-Säurespiel. Ein unverwechselbares Weisswein-Unikat, das auch jung schon Spass macht, aber auch wunderbar reifen kann.

Aromenprofil:

(st) Leuchtendes Gelb mit goldenem Schimmer. Verführerische Nase mit feiner Muskat-Note und viel gelber und weisser Frucht. Sanfter Gaumenfluss mit guter Balance zwischen Frische, Frucht und Fülle, feine Akazienhonigsüsse und vielschichtige, gelbe Frucht bis am Schluss.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: V. Guibert de la Vaissière

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 35% Viognier, 24% Chardonnay, 15% Manseng, 10% Chenin Blanc, 10% Andere Rebsorten, 6% Muscat

Artikelnummer: 1091025

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Mas de Daumas Gassac Blanc

St Guilhem-le-Désert IGP – Cité d'Aniane
V. Guibert de la Vaissière

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	35% Viognier, 24% Chardonnay, 15% Manseng, 10% Chenin Blanc, 10% Andere Rebsorten, 6% Muscat
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.