



Château d'Estoublon blanc

Les Baux de Provence AOP (Bio)

Beschreibung:

Aromenprofil:

In der Nase zeigt sich der Wein ausdrucksstark, geprägt von Aromen sommerlicher Früchte wie weissem Pfirsich und Aprikose. Dazu kommen feine florale Noten sowie ein Hauch süsser Gewürze wie Vanille.

Am Gaumen überzeugt der Wein mit schöner Frische. Der lange, lebendige Abgang wird von einer feinen, edlen Bitterkeit getragen, die die Säure harmonisch ausbalanciert.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Frankreich

Ausbau: 7 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 40% Grenache Blanc, 25% Roussanne, 25% Rolle (Vermentino), 10% Marsanne

Artikelnummer: 0188223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château d'Estoublon blanc

Les Baux de Provence AOP (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	40% Grenache Blanc, 25% Roussanne, 25% Rolle (Vermentino), 10% Marsanne
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	7 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.