

## Picpoul de Pinet AOP Extra Brut

Famille Guibert

### **Beschreibung:**

### **Aromenprofil:**

Im Glas schimmert der Wein in einem zarten, blassen gelb mit feinen grünlichen Reflexen, begleitet von einer eleganten Perlage. In der Nase zeigt er sich angenehm frisch, mit Anklängen weisser Früchte und dezenten Noten von Trockenfrüchten. Am Gaumen wirkt er weich und harmonisch, getragen von einer lebendigen, feinperligen Struktur, während feine Röstaromen von Haselnuss ihm eine elegante und ausgewogene Tiefe verleihen.

### **Passt zu:**

Ideal als Apéro, zu Schalentieren, Fisch oder zu frischen, fruchtbasierten Desserts.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Artikelnummer:** 1444723



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Picpoul de Pinet AOP Extra Brut**

Famille Guibert

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.