

La Brise Marine Blanc

La Clape Languedoc AOP, Château la Négly

Mediterrane Frische von Château la Négly

Beschreibung:
Die Weinberge von La Brise Marine liegen mit Blick auf das Mittelmeer – und diese maritime Prägung ist im Wein deutlich spürbar. Bourboulenc gibt der Cuvée Frische und Würze, ergänzt von der Fülle der Roussanne sowie Grenache Blanc, Rolle und Clairette. Würzig, saftig und mit verhaltener Säure zeigt sich der Wein verführerisch fruchtig, fein jodig-salzig und unverkennbar mediterran – ein charaktervoller Weisswein mit ausgezeichnetem Preis-Genuss-Verhältnis.

Aromenprofil:
Leuchtendes Gelb mit heller Mitte. Quittengelée und weisser Pfirsich in der fruchtbetonten Nase, auch Limette und frische Ananas. Tänzerischer Auftakt mit grossartigem Wechselspiel zwischen Zitrusfrische und Pfirsichsüsse, weisse und gelbe Früchte in vielen Facetten, nun auch Goldmelisse und Stachelbeeren, edel wirkend und unkomplizierter Trinkspass zugleich, immer wieder neue Aromen zeigend, saftig-crèmig bis ins traubige Finale.

Passt zu:
Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

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

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Château la Négly
Ausbau:	6 Monate im Zementtank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	60% Bourboulenc, 15% Roussanne, 10% Grenache Blanc, 10% Rolle (Vermen Clairette
Artikelnummer:	0989225

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Brise Marine Blanc

La Clape Languedoc AOP
Château la Négly

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	60% Bourboulenc, 15% Roussanne, 10% Grenache Blanc, 10% Rolle (Vermentino), 5% Clairette
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Zementtank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch