



Château d'Altugnac

Terres Amoureuses, Limoux AOP

Liebesbeziehung zu Frankreich

Beschreibung:

Das Château d'Altugnac befindet sich im Herzen des Haute-Vallée de L'Aude im malerischen Limoux. Die zwischen 300 und 500 Metern über Meer liegenden Weinberge weisen eine Kombination aus hellen und steinigen Ton- und Kalkböden auf. Geschützt durch die Pyrenäen herrscht ein ozeanisches-mediterranes Klima mit kühlen Nächten.

Der Wein mit seiner cremigweichen Textur erinnert in der Stilistik an die Weissweine des Burgunds, kräftig mit einer ausgeprägten Eichenholznote.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Gelb mit goldgrünen Reflexen. Verführerischer Duft mit viel gelber Frucht, auch Birnenblüten, Brioche und weisser Schokolade, an weissen Burgunder erinnernd. Am Gaumen herrlich ausgewogen, zugleich vollmundig, saftig und kraftvoll, feines Vanilletoasting und Aprikosenkonfekt, enormer Trinkgenuss bis ins facettenreiche Finale. Tänzerisch und füllig zuelgeich, grossartiger Weissweinwert aus dem Limoux.

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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Limoux AOP
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0370023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château d'Altugnac

Terres Amoureuses
Limoux AOP

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Decanter 88/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren