



Château Tour de Mirambeau

Blanc, Cuvée Basaline, Entre-deux-Mers AOP

Aromatischer Rosé aus Bordeaux zum Verlieben

Beschreibung:

Entre-Deux-Mers ist die grösste Region im Bordeaux und doch die am wenigsten bekannteste. Die aussergewöhnlichen Terroirs, mit ihren Kalksteinbrüchen, dominieren die Hügel mit einer Höhe zwischen 5 und 140m, die im 18. Jahrhundert für die Erweiterung der Stadt Bordeaux gebaut wurden.

Degustationsnotiz:

(st) Helles Gelb. Anregendes Bouquet von Holunderblüten und reifen Stachelbeeren. Ansprechende, unverkennbare Sauvignon-Frische auch am Gaumen, mit Noten von Pink Grapefruit, grüner Paprika und Zitronenmelisse, zarter, leicht mineralischer Schmelz im saftigen Abgang.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Spargelgerichten, Fisch- und Hummerterrinen, Krusentieren und Oliven. Ebenso hervorragend als Apéro und zu Frisch- und Ziegenkäse.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Entre-Deux- Mers

Produzent: Cuvée Basaline

Ausbau: 4 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Rebsorte(n): 70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon

Artikelnummer: 0496123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Tour de Mirambeau

Blanc
Cuvée Basaline

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren