



Les Neiges de l'Agly

Côtes Catalanes IGP, Domaine de l'Agly

Schneeseegen in Südfrankreich

Beschreibung:

Im Winter 2004 wurden die frisch gepflanzten Vermentino-, Viognier- und Chardonnay-Reben von einer hauchdünnen Schneeschicht bedeckt und genossen darunter ihre verdiente Winterruhe. Der seltene Schnee Südfrankreichs ist ein zauberhaftes Geschenk der Natur und Namensgeber dieser gelbfruchtigen Cuvée aus der Barrique.

Degustationsnotiz:

Intensives Gelb mit leuchtend, goldenem Schimmer. Vanillebetontes Fruchtbouquet mit reifen Birnen in unzähligen Nuancen, unterlegt mit Mirabellen, Quittengelée und feiner Honignote. Unwiderstehliche Fruchtvielfalt auch im cremig-weichen Gaumen, viel Eleganz ausstrahlend, saftiger Fluss und wieder viel gelbe Frucht und süsse Doldenblüten, nun auch Organgenblüten und Pfirsich, tänzerische Leichtigkeit und cremige Fülle perfekt vereint.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Domaine de l'Agly

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Rebsorte(n): 48% Vermentino, 45% Viognier, 7% Chardonnay

Artikelnummer: 0585019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Neiges de l'Agly

Côtes Catalanes IGP
Domaine de l'Agly

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20, Parker 90/100
Rebsorte(n):	48% Vermentino, 45% Viognier, 7% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.