



Château de St Louans Blanc

Chinon AOC Clos des Aubuis, Ch.Baudry - J.-M. Dutour

Weltklasse-Chenin-Blanc

Beschreibung:

Ein kraftvoller und finessenreicher Chenin Blanc von Christophe Baudry und Jean-Martin Dutour, aus einer der besten Lagen von Chinon. Die Rebstöcke wachsen hier auf dünnem Kalkstein mit sandiger Textur, der sich schnell erwärmt und dadurch die Trauben eine ausgezeichnete Reife erreichen lässt. Nach der von Hand durchgeführten Lese erfolgt ein zwölfmonatiger Ausbau im Barrique.

Degustationsnotiz:

Kräftiges Goldgelb, feine Duftspektrum aus exotischen Früchten, Blütenhonig, Gewürznelke mit einer Spur gerösteter Mandeln. Reichhaltiger, körperreicher und intensiver Wein, der alles bietet, was einen großen Weißwein aus der Edelsorte Chenin Blanc auszeichnet: Ananas und andere exotische Früchte, geröstetes Brioche, Noten von Honigmelone, sehr elegant und intensiv zugleich. Seine mineralisch-salzigen Noten bieten eine geschmacklich zusätzliche Dimension. Langes, intensives Finale.

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: Ch.Baudry - J.-M. Dutour

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 100% Chenin Blanc

Artikelnummer: 0738722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de St Louans Blanc

Chinon AOC Clos des Aubuis
Ch.Baudry - J.-M. Dutour

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chenin Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren