La Falaise Blanc

Pays d'Oc IGP, Domaine la Négly

Ein betörender Südfranzose mit Fruchtfrische und Marzipanfülle

Beschreibung:
Der cremig vollmundige Barriquewein entstand aus den beiden Rebsorten Roussanne und Marsanne unter der Regie von Jean Paux Rosset und seinem Önologen Claude Gros.
Wir empfehlen diesen Cru des Südens zu Fisch- und Meeresfrüchten, Geflügel und Käse.
Aromenprofil:
Intensives Gelb mit goldenen Reflexen. Birnen und Anans in der vanillebetonten Nase, auch Mandelnougat und Quittengelée. Zartcrèmiger Gaumen mit feiner Mocca-Note, angenehme Balance zwischen Ingwer-Frische und honigartiger Süsse, dezente Vanillebirnen und Pfirsichkonfekt, angenehme Fülle bis zum letzten Schluck.
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.
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Domaine la Négly
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	Grenache Gris, Marsanne
Artikelnummer:	0846020

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 Falaise Blanc

Pays d'Oc IGP
Domaine la Négly

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Grenache Gris, Marsanne
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

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