



La Brise Marine Blanc

La Clape Languedoc AOP, Château la Négly

Maritime Frische aus dem Château la Négly

Beschreibung:

Die Weinberge von La Brise Marine haben «Meerblick». Würzig, mit verhaltener Säure, verführerischer Fruchtaromatik und jodig-salziger Art – der Geschmack des Mittelmeers ist unverkennbar. Ein Topweinwert und ein Traum zu Krustentieren, Muscheln, Currys oder einer Pizza.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb. Feiner Duft von weissen Trauben und Honigmelonen, auch Litschi und Mandelblüten, faszinierendes Wechselspiel zwischen Frucht und Mineralik. Eleganter Gaumenfluss mit angenehmer Harmonie zwischen weisser Frucht und tänzerischer Zitrusfrische, angenehme Fülle und Blütenhonig in der Mitte, viel Melone und Birnen bis ins träubig-weiche Finale.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Château la Négly

Ausbau: 3 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): Roussanne, Bourboulenc, Clairette

Artikelnummer: 0989220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Brise Marine Blanc

La Clape Languedoc AOP
Château la Négly

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	Roussanne, Bourboulenc, Clairette
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	3 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.