



La Brise Marine Blanc

La Clape Languedoc AOP, Château la Négly

Château la Négly verführt mit fruchtiger Mittelmeerbrise

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:

Leuchtendes Gelb mit heller Mitte. Quittengelée und weisser Pfirsich in der fruchtbetonten Nase, auch Limette und frische Ananas. Tänzerischer Auftakt mit grossartigem Wechselspiel zwischen Zitrusfrische und Pfirsichsüsse, weisse und gelbe Früchte in vielen Facetten, nun auch Goldmelisse und Stachelbeeren, edel wirkend und unkomplizierter Trinkspass zugleich, immer wieder neue Aromen zeigend, saftig-crémig bis ins traubige 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: 4 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Bourboulenc

Artikelnummer: 0989224

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Brise Marine Blanc

La Clape Languedoc AOP
Château la Négly

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Bourboulenc
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.