



Cistus blanc

Faugères AOC, Château de la Liquière (Bio), (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (B

Verführerische Vanillenote aus Faugères

Beschreibung:

Komplexer Weißwein aus Südfrankreich

Degustationsnotiz:

Kräftiges Gelb, viel eindringliche Schieferwürze, getrocknete Früchte, Bourbonvanille mit floralen Noten. Am Gaumen mundfüllend, saftig, weich in seiner Art und mit unglaublicher Dichte, Frucht und Nachhaltigkeit. Aber auch elegant und trinkanimierend, Birne, Ananas. Langer und beeindruckender Abgang. Spannender Wein aus bestem Terroir, der hervorragend zu Fisch, Lachs, Jakobsmuscheln oder Hühnchen in Rahmsauce passt.

Passt zu:

Passt sehr gut zu gehaltvollen Fischgerichten.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Château de la Liquière (Bio)

Ausbau: 8 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2026

Rebsorte(n): 50% Roussanne, 25% Grenache Blanc, 25% Vermentino

Artikelnummer: 1015119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cistus blanc

Faugères AOC
Château de la Liquière (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18,5/20
Rebsorte(n):	50% Roussanne, 25% Grenache Blanc, 25% Vermentino
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren