



Mas de Daumas Gassac Blanc

St Guilhem-le-Désert IGP – Cité d'Aniane, V. Guibert de la Vaissière

Grandioser Stoff von einer Weingutslegende

Beschreibung:

Die Reben stehen auf kalkreichen Parzellen bis 700 Meter – nur so lässt sich der Ausnahme-Mix von Kraft und kühler Eleganz erklären. Mikroskopisch kleine Erträge sorgen für ein meisterlich balanciertes Aromen-Säurespiel. Ein unverwechselbares Weisswein-Unikat, das auch jung schon Spass macht, aber auch wunderbar reifen kann.

Degustationsnotiz:

Recht kräftiges Goldgelb, im Duft Orangen, Aprikosen und frische Wildkräuter. Im Mund dann saftige Fülle, ungemein ausladend, cremig und zugleich vielschichtig. Trotz der Kraft niemals ermüdend, sondern extrem fein gewoben bis in den langen Abgang. Jetzt so jung genossen dekantieren und ein großes Glas verwenden. Ein exzellenter und vielseitiger Speisenbegleiter. Kann super reifen.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: V. Guibert de la Vaissière

Ausbau: 5 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 28% Viognier, 23% Petit Manseng, 20% Chardonnay, 12% Chenin Blanc

Artikelnummer: 1091020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Mas de Daumas Gassac Blanc

St Guilhem-le-Désert IGP – Cité d'Aniane
V. Guibert de la Vaissière

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20, J. Robinson 17+/20, James Suckling 94/100
Rebsorte(n):	28% Viognier, 23% Petit Manseng, 20% Chardonnay, 12% Chenin Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.