



Façade

Blanc Côtes Catalanes IGP, Department 66

Eine einzigartige Stilistik

Beschreibung:

Tief im Südwesten Frankreichs liegt das Departement 66, das als Inspiration und Namensgeber für das Weingut und deren Weinberge in der Stadt Maury dient. Der kleine Ertrag von der Grenache-Gris-Traube wird sorgfältig gepflückt und für diese besondere Abfüllung isoliert. Die Produktion ist auf nur zehn Fässer begrenzt.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Gelb mit lindengrünen Reflexen. Pfirsich und Vanillebirnen in der süsslichen Nase, auch Quittengelée und Mirabellen-Tarte. Crémiger Gaumenfluss mit geléeartiger Frucht und angenehmer Balance zwischen Fülle und Frische, nun auch weisse Schokolade und Williamsbirnen, feine Mandelsüsse im fruchtbetonten Finale.

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: Department 66

Ausbau: 7 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 100% Grenache Gris

Artikelnummer: 1094718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Façade

Blanc Côtes Catalanes IGP
Department 66

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Grenache Gris
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	7 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.