



Façade

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:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Department 66
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Grenache Gris
Artikelnummer:	1094719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Façade

Côtes Catalanes IGP
Department 66

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Grenache Gris
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren