



## Hautes Collines Blanc

Lubéron AOP, Château La Verrerie (Bio)

Ein Wein mit einer ganz besonderen geografischen Lage

**Beschreibung:**

Dank seiner Mineralik, Fülle und dezenter Salzigkeit der perfekte Essbegleiter zur mediterranen Küche.

**Degustationsnotiz:**

Intensives Gelb. Doldenblüten und reife Pfirsiche, auch weisse Mandeln und verführerische Birnnoten. Cremiger Gaumen mit saftiger Mitte, jugendlich und füllig zugleich, nun auch Ananas und Litschi, angenehmer Fluss und feine Marzipannote bis ins quittenbetonte 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:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

**Herkunftsland:** Frankreich

**Produzent:** Château La Verrerie (Bio)

**Ausbau:** 4 Monate in Grossholz

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

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2027

**Rebsorte(n):** 31% Bourboulenc, 30% Clairette, 18% Roussanne, 15% Grenache Blanc, 6% Viognier

**Artikelnummer:** 1172120

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Hautes Collines Blanc

Lubéron AOP  
Château La Verrerie (Bio)

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Score 18/20  
**Rebsorte(n):** 31% Bourboulenc, 30% Clairette, 18%  
Roussanne, 15% Grenache Blanc, 6% Viognier  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2027  
**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006  
**Ausbau:** 4 Monate in Grossholz  
**Alkoholgehalt:** 13.5%  
**Servier:** Gekühlt bei 8-10 Grad servieren