



Hautes Collines Blanc

Méditerranée IGP, Château La Verrerie (Biodynamisch)

Das Provence-Weingut von Charles Heidsieck

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 Birnennoten. 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 (Biodynamisch)

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

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

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 43% Bourboulenc, 35% Rolle (Vermentino), 22% Clairette

Artikelnummer: 1172123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hautes Collines Blanc

Méditerranée IGP

Château La Verrerie (Biodynamisch)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	43% Bourboulenc, 35% Rolle (Vermentino), 22% Clairette
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	6 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren