

L'Excellence Blanc

Cru Classé, Côtes de Provence AOP, Château St-Maur

Vorzeige-Weisswein aus der Provence



Beschreibung:

Der L'Excellence Blanc vom Château Saint-Maur verbindet auf bescheidene Weise Terroirausdruck und Eleganz. Der reinsortige Weisswein ist als Apéro, aber auch als Begleitung für eine Vielzahl von Gerichten wie Meeresfrüchten, Fischgerichten oder hellem Fleisch hervorragend geeignet. Seine Eleganz, Raffinesse und Komplexität machen ihn zu einem unvergesslichen Genusserlebnis, das die Tradition und das Erbe der Provence mit jedem Schluck einfängt.

Degustationsnotiz:

Intensives Gelb. Feine Mineralik in der fruchtbetonten Nase, weisser Pfirsich, Orangenblüten und Litschi, zarte Süsse ausstrahlend. Grossartiger Trinkgenuss mit wiederum viel weisser und geleber Frucht, nun auch Ananas und Quitte, immer wieder neue Facetten zeigend, gute Balance zwischen Fülle und Frische. Provence kann auch "La vie en blanc".

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:	Côtes de Provence AOP
Ausbau:	5 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Rolle (Vermantino)
Artikelnummer:	1306223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

L'Excellence Blanc

Cru Classé

Côtes de Provence AOP

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Rolle (Vermentino)
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren