



M by St-Maur Blanc

Côtes de Provence AOP, St-Maur Diffusion

Ein idealer Apérowein

Beschreibung:

Die Reihe Saint-M entwickelt Genussweine, die sich ideal als Apéro oder für einen Moment der Geselligkeit eignen. Diese Reihe pflegt einen flexiblen und ausdrucksstarken Stil.

Aromenprofil:

Leuchtendes Gelb mit lindengrünen Reflexen. Birnenblüten und Quittengelée in der verführerischen Nase, unterlegt mit feiner Zitrusnote und Holunderblüten. Zartcrémiger Auftakt mit faszinierendem Wechselspiel zwischen Frische, Fülle und Mineralik, immer wieder neue Blütennoten zeigend, nun auch Ananas und weisse Johannisbeeren. Provence weiss für alle Gelegenheiten.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: St-Maur Diffusion

Ausbau: 5 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Rolle (Vermentino)

Artikelnummer: 1306324

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

M by St-Maur Blanc

Côtes de Provence AOP
St-Maur Diffusion

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Rolle (Vermentino)
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.