



Le Retout Blanc

Vin de France Blanc

Weisser Schatz aus dem Haut-Médoc

Beschreibung:

Ein Weisswein aus dem Haut-Médoc, der mit saftiger Frische und aromatischer Komplexität überrascht – und eindrucksvoll beweist, dass Bordeaux nicht nur Rotwein kann. Aromen von Zitrusfrüchten, feine exotische Noten und ein Hauch von Eichenwürze sorgen für eine beeindruckende Vielschichtigkeit am Gaumen. Frisch und druckvoll zugleich.

Aromenprofil:

Helles Gelb. Duftiges Bouquet, weisser Pfirsich, Madarinenzeste und Orangenöl. Am saftigen Gaumen mit herrlicher extraktfülle, pfeffrigem Extrakt und schlankem Körper. Im gebündelten Finale Grapefruitschale und Kumquats.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland: Frankreich

Ausbau: 8 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 45% Gros Manseng, 40% Sauvignon Gris, 15% Savagnin

Artikelnummer: 1344223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Retout Blanc

Vin de France Blanc

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 93-95/20, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	45% Gros Manseng, 40% Sauvignon Gris, 15% Savagnin
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.