Domaine du Roncée

Chinon AOC blanc, Ch.Baudry - J.-M. Dutour

Topwert von Jean-Martin Dutour

Beschreibung:
Chinon ist für Rotweine aus Cabernet Franc bekannt – umso spannender ist dieser rare weisse Chenin Blanc von der Domaine du Roncée. Er stammt von kiesel- und kalkhaltigen Böden an den Ufern der Vienne und wird von den renommierten Loire-Winzern Baudry und Dutour mit viel Feingefühl vinifiziert. Der Stil: klar, puristisch und charaktervoll – ein Loire-Weisswein mit Substanz und Charakter, der sich wunderbar als Essensbegleiter eignet, etwa zu Fisch, Geflügel oder Ziegenkäse.

Degustationsnotiz:
Strahlendes Gelb, animierender Duft aus exotischen Früchten, Blütenhonig, Kräutern mit Nuancen frisch gerösteter Mandeln. Schöne Mundfülle und Intensität mit der berühmten Mineralität der Weine aus Chinon. Überzeugender Wein aus der angesehenen Rebsorte Chenin Blanc. Am Gaumen Ananas und andere exotische Früchte, geröstetes Brioche, zarte Noten von Honigmelone, sehr elegant und mit feiner Lände. Salzig-mineralische Würze bis in den Abgang.

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:	Ch.Baudry - J.-M. Dutour
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Chenin Blanc
Artikelnummer:	1396423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Domaine du Roncée

Chinon AOC blanc
Ch.Baudry - J.-M. Dutour

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Chenin Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren