



2018 Chenin de Mercuès

Côtes du Lot IGP, Château de Mercuès, Georges Vigouroux

Barriquegereifter Chenin Blanc aus Südwestfrankreich

Beschreibung:

Georges Vigouroux hat das Château de Mercuès aufwändig renoviert, um ihm seinen alten Glanz zurückzugeben – heute entsteht hier eine Reihe sehr edler Weine. Sein trockener Chenin Blanc besitzt ein explosives Bouquet mit feinen Vanillenoten sowie eine grossartige Balance von konzentrierter Frucht und sortentypischer Vitalität.

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

Region: Südwestfrankreich

Produzent: Château de Mercuès

Bewertung(en):

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife:

Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.

Rebsorte(n): 100% Chenin Blanc

Artikelnummer: 1025418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chenin de Mercuès

Côtes du Lot IGP
Château de Mercuès
Georges Vigouroux

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en):
Rebsorte(n): 100% Chenin Blanc
Trinkreife: Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren