



2017 Les Amants de Mont-Pérat Blanc

Bordeaux AOC

Für Liebhaber weisser Bordeaux

Beschreibung:

Die Weine dieser traditionsreichen Domaine waren schon im 19. Jahrhundert äusserst populär. Die Rebstöcke unserer Bordeaux-Blanc- Neuentdeckung wachsen auf steinigen Hügeln mit facettenreichen Lehm-, Kalk- und Kieselböden. Die Cuvée aus 70% Sauvignon Blanc und 30% Sémillon wurde nach der selektiven Ernte 9 Monate in Barriquen ausgebaut und hat uns mit ihrer Balance aus Frucht und Frische sofort begeistert.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb mit lindgrünen Reflexen. Betörendes Bouquet mit Honigmelone, Lindenblütenhonig und Grünteeextrakt, dahinter Zitronengras und Mirabellen. Am schlanken Gaumen mit fein nerviger Struktur und quirliger Frische. Im fein aromatischen Finale mit weissen Blüten, Agrumen und Limonenessenz.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Entre-Deux- Mers
Produzent:	Despaigne
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon
Artikelnummer:	1027017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Amants de Mont-Pérat Blanc

Bordeaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren