



2018 Château d'Altugnac

Terres Amoureuses, Limoux AOP

Burgundische Finesse, gepaart mit südfranzösischer Kraft

Beschreibung:

Die landschaftlich reizvolle Region Limoux ist für Weinanbau wie geschaffen. Während die Tage von vielen Sonnenstunden geprägt sind, kühlt es nachts aufgrund der Lage der Weinberge auf rund 600 Metern deutlich ab. Mit seiner perfekten Balance von Frucht und Frische ist dieser Weisswein ein wunderbarer Essensbegleiter, der mit einer Vielzahl von Gerichten harmoniert. Der Jahrgang 2018 ist so finessenreich wie keiner zuvor.

Degustationsnotiz:

Funkelndes Gelb mit grünen Reflexen. Verführerischer Duft mit viel Gelbfrucht, Wiesenkräutern und einer zart-ätherischen Note. Am Gaumen herrlich ausgewogen, zugleich vollmundig, saftig und kraftvoll, aber auch jederzeit Spannend und klar, mit satter Frucht reifer Birnen, Quitte und Ananas. Sehr fein auch die dezenten Anklänge von Zitronenminze, Blütenhonig und Brioche mit feiner nussiger Röstnote. Die Säure ist vollkommen harmonisch und sanft integriert, vollfruchtig-cremige Textur bis ins lange Finale, hocharomatisch und komplex.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Languedoc-Roussillon
Produzent:	Altugnac
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	85% Chardonnay, 15% Mauzac
Artikelnummer:	0370018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château d'Altugnac

Terres Amoureuses
Limoux AOP

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	85% Chardonnay, 15% Mauzac
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren