



2020 La Brise Marine Blanc

La Clape Languedoc AOP, Château la Négly

Maritime Frische aus dem Château la Négly

Beschreibung:

Die Weinberge von La Brise Marine haben «Meerblick». Würzig, mit verhaltener Säure, verführerischer Fruchtaromatik und jodig-salziger Art – der Geschmack des Mittelmeers ist unverkennbar. Ein Topweinwert und ein Traum zu Krustentieren, Muscheln, Currys oder einer Pizza.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb. Feiner Duft von weissen Trauben und Honigmelonen, auch Litschi und Mandelblüten, faszinierendes Wechselspiel zwischen Frucht und Mineralik. Eleganter Gaumenfluss mit angenehmer Harmonie zwischen weisser Frucht und tänzerischer Zitrusfrische, angenehme Fülle und Blütenhonig in der Mitte, viel Melone und Birnen bis ins trauig-weiße Finale.

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:	Languedoc-Roussillon
Produzent:	Château de la Négly
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	3 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	Roussanne, Bourboulenc, Clairette
Artikelnummer:	0989220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Brise Marine Blanc

La Clape Languedoc AOP
Château la Négly

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	Roussanne, Bourboulenc, Clairette
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	3 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren