



2019 Château Cantelys Blanc

Pessac-Léognan AOC

Léognan aus dem Hause Smith Haut Lafitte

Beschreibung:

Château Cantelys gehört Florence und Daniel Cathiard, den Machern von Smith Haut Lafitte. Sie haben das Know-how und ein exzellentes Team im Weinkeller, um diesen klassischen Weisswein aus Pessac-Léognan mit lupenreiner Aromatik entstehen zu lassen.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Gelb mit lindgrünen Reflexen. Betörendes Bouquet mit Mirabellen, getrocknete Kamillenblüten und Grünteeextrakt, dahinter frisch geriebene Mandeln und Estragon. Am saftigen Gaumen mit pfeffrigem Extrakt, herrlicher Fülle und perfekt balancierten Körper. Im aromatischen Finale mit gelben Früchten, Wiesenkräuter und edler Salznote.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Geflügel, Fisch, Weichkäse und Blätterteiggebäck. Geniessen Sie diesen Wein auch zu Pasteten, Fischcarpaccio, Morchelsauce und Käsesoufflé.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Subregion: Graves/Pessac Léognan

Produzent: Château Cantelys

Bewertung(en): Score 18.5/20, Decanter 92/100, Falstaff 91/100, Jeb Dunnock 90–92/100, Parker 90–92/100

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 50% Sauvignon Blanc, 50% Sémillon

Artikelnummer: 0389619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cantelys Blanc

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20, Decanter 92/100, Falstaff 91/100, Jeb Dunnock 90–92/100, Parker 90–92/100
Rebsorte(n):	50% Sauvignon Blanc, 50% Sémillon
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren