



2020 Hautes Collines Blanc

Lubéron AOP, Château La Verrerie (Bio)

Ein Wein mit einer ganz besonderen geografischen Lage

Beschreibung:

Dank seiner Mineralik, Fülle und dezenter Salzigkeit der perfekte Essbegleiter zur mediterranen Küche.

Degustationsnotiz:

Intensives Gelb. Doldenblüten und reife Pfirsiche, auch weisse Mandeln und verführerische Birnennoten. Cremiger Gaumen mit saftiger Mitte, jugendlich und füllig zugleich, nun auch Ananas und Litschi, angenehmer Fluss und feine Marzipannote bis ins quittenbetonte 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:	Provence
Subregion:	Südliche Rhône
Produzent:	Château La Verrerie
Bewertung(en):	Score 18.5/20, Score 18/20
Ausbau:	4 Monate in Grossholz
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	31% Bourboulenc, 30% Clairette, 18% Roussanne, 15% Grenache Blanc, 6% Viognier
Artikelnummer:	1172120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hautes Collines Blanc

Lubéron AOP

Château La Verrerie (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20, Score 18/20
Rebsorte(n):	31% Bourboulenc, 30% Clairette, 18% Roussanne, 15% Grenache Blanc, 6% Viognier
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Bio
Ausbau:	4 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren