



## 2016 Montcharme Blanc de Blancs

Sélection Classique, Côtes de Gascogne IGP, Producteurs Réunis

Ein herrlicher «Frischmacher»

**Beschreibung:**

Feiner, blumig-aromatischer und sehr charmanter Weißwein aus der Gascogne.

**Degustationsnotiz:**

Traumhafte Duftnote: Stachelbeeren, grüner Apfel, gemähtes Gras und verschiedene Kräuter. Am Gaumen überzeugt der 2016 Montcharme Blanc de Blancs mit saftiger, weicher Textur, viel Cremigkeit auf der Zunge und einer feinen Würze.

**Passt zu:**

Hervorragend als Begleiter zu Ziegenkäse, Jambon persillé, Austern, Meeresfrüchten oder Croque Monsieur geeignet. Passt ausserdem auch sehr gut zu leichten Speisen wie Fisch, Krustentieren, weissem Fleisch, Geflügel, Gemüseaufläufen und gegrilltem Gemüse.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

**Herkunftsland:**

Frankreich

**Region:**

Südwestfrankreich

**Produzent:**

Union des Caves Coopératives de Cébazan

**Bewertung(en):**

**Ausbau:**

in Stahltank

**Weinbau:**

Traditionell

**Alkoholgehalt:**

11.5 %

**Trinkreife:**

Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.

**Rebsorte(n):**

60% Sauvignon Blanc, 20% Colombard, 20% Gros Manseng

**Artikelnummer:**

0827616

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Montcharme Blanc de Blancs**

Sélection Classique  
Côtes de Gascogne IGP  
Producteurs Réunis

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** 60% Sauvignon Blanc, 20% Colombard, 20%  
Gros Manseng  
**Trinkreife:** Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre  
haltbar.  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** in Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 11.5 %  
**Service:** Gekühlt bei 8-10 Grad servieren