



2016 Château de St Louans Blanc

Chinon AOC, Ch.Baudry - J.-M.Dutour

Weltklasse-Chenin-Blanc

Degustationsnotiz:

Kräftiges Goldgelb, feine Duftspektrum aus exotischen Früchten, Blütenhonig, Gewürznelke mit einer Spur gerösteter Mandeln. Reichhaltiger, körperreicher und intensiver Wein, der alles bietet, was einen großen Weißwein aus der Edelsorte Chenin Blanc auszeichnet: Ananas und andere exotische Früchte, geröstetes Brioche, Noten von Honigmelone, sehr elegant und intensiv zugleich. Seine mineralisch-salzigen Noten bieten eine geschmacklich zusätzliche Dimension. Langes, intensives Finale.

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:	Loire
Produzent:	Baudry - Dutour
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Traubensorte(n):	100% Chenin Blanc
Originalgebinde:	6er-Holzbox
Artikelnummer:	0738716075B6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de St Louans Blanc

Chinon AOC

Ch.Baudry - J.-M.Dutour

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Traubensorte(en):	100% Chenin Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren