



## 2021 Cistus blanc

Faugères AOC, Château de la Liquière (Bio)

Dezente Vanille und Aprikose aus Faugères

**Beschreibung:**

Faugères, im Hinterland von Béziers, ist bekannt für seine charakteristischen Schieferlagen. Der junge, dynamische Winzer François Vidal vom Château de la Liquière keltert auf diesem Untergrund Weissweine mit feiner Vanillenote und viel Fruchtausdruck. Mit dem Cistus Blanc hat er 2021 nur ganz wenige Barriques gefüllt.

**Degustationsnotiz:**

Leuchtendes Gelb mit goldenem Schimmer. Vanillebirnen und Aprikosen in der verführerischen Nase, feine Moccanoten dahinter. Saftig-weicher Auftakt mit angenehmer Balance zwischen Fülle und Frische, reife gelbe Früchte und feine Mineralik, zartcrémiger Fluss bis ins vanillebetonte Finale.

**Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Produzent:</b>	Château de la Liquière
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	Roussanne, Vermentino, Grenache Blanc
<b>Artikelnummer:</b>	1015121

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cistus blanc**

Faugères AOC  
Château de la Liquière (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Roussanne, Vermentino, Grenache Blanc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren